

	Scheda tecnica prodotto	Data emissione: 20/06/2016
	YOGURT ALLA FRAGOLA	Codice: 1384_ST_Y R00

Codice prodotto	1384			
Codice EAN prodotto	8002670013849			
Nome prodotto	YOGURT ALLA FRAGOLA			
Marchio	GRANAROLO			
Denominazione di vendita	Yogurt Intero Alla Fragola			
Ingredienti	yogurt(latte intero pastorizzato di Alta Qualità in conformità al D.M.195/81, fermenti lattici specifici vivi: <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> ), preparazione di frutta (fragola 11,6%; zucchero; succo di limone; addensanti: amido modificato di tapioca, pectina,succo concentrato di sambuco; aromi)			
Peso totale	250g(2x125g <sup>e</sup> )			
Shelf life (da consumarsi entro)	47 giorni (compreso giorno di confezionamento)			
Conservazione od uso alimento dopo apertura	non disponibile			
Modalità di conservazione	in frigorifero tra 0° e +4°C			
Allergeni (Reg. UE 1169/2011)	Yogurt:Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). Può contenere tracce di cereali contenenti glutine e frutta a guscio			
Palletizzazione	N°confezioni x collo	N° strati x pallet	N° colli x strato	N° colli x pallet
	6	14	14	196
Identificazione del lotto di produzione	YAggg dove Y=lettera identificativa stabilimento produzione A=ultima cifra anno di produzione ggg=giorno giuliano di produzione			

#### Valori nutrizionali per 100g

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Valore energetico	kJ/kcal	395/94
grassi		3,1
di cui acidi grassi saturi	g	2,1
carboidrati		13,0
di cui zuccheri	g	12,4
fibre	g	0,1
proteine	g	2,7
sale	g	0,1

#### Requisiti microbiologici

Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limite di rifiuto massimo
Lieviti	ufc/g	<10	>100
Muffe	ufc/g	<10	>100

#### Requisiti chimici - fisici

Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limite di rifiuto minimo	Limite di rifiuto massimo
Acidità come acido lattico	%	1,00	//	//
Grasso	%	3,10	2,80	3,50
Proteine	%	2,70	2,50	//
Carboidrati	%	13,00	//	//
pH	//	4,20	//	//

<b>Stabilimento di produzione</b> <b>Bollo CE</b> Vernate (MI)S.P.30,snc CE IT 03 170	<b>Certificazioni</b> ISO 9001:2008 ISO 22000:2010 CERTIFICATO PRODUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 UNI EN ISO 14001:2004
--	---