

	Scheda tecnica prodotto	Data emissione: 30/03/2015
	YOGURT BIOLOGICO BIANCO INTERO 125x2	Codice: 1473_ST_Y R04

Codice prodotto	1473			
Codice EAN prodotto	80200550			
Nome prodotto	YOGURT BIANCO CREMOSO INTERO 125x2			
Marchio	GRANAROLO			
Denominazione di vendita	YOGURT INTERO BIANCO da Agricoltura Biologica			
Ingredienti	latte intero*,fermenti lattici specifici vivi: <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> . *da Agricoltura Biologica			
Peso totale	250g(2x125g e)			
Data di scadenza (da consumarsi entro)	47 gg(compreso il giorno di confezionamento)			
Conservazione od uso alimento dopo apertura	non applicabile			
Modalità di conservazione	in frigorifero tra 0°e +4°C			
Allergeni (Reg. UE 1169/2011)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)			
Pallettizzazione	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	315/75		
grassi	g	4,3		
di cui acidi grassi saturi	g	2,8		
carboidrati	g	4,7		
di cui zuccheri	g	4,7		
fibre	g	0,0		
proteine	g	3,7		
sale	g	0,1		
Requisiti microbiologici				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limite di rifiuto massimo	
Lieviti	ufc/g	<100	//	
Muffe	ufc/g	<100	//	
Requisiti chimici - fisici				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limite di rifiuto minimo	Limite di rifiuto massimo
Grasso	%	4,30	3,70	4,90
Proteine	%	3,70	3,10	4,30
Carboidrati	%	4,70	4,00	5,40
pH	//	4,20	3,90	4,60
Stabilimento di produzione Bollo CE Vernate (MI)S.P.30,snc CE IT 03 170	Certificazioni ISO 9001:2008 ISO 22000:2010 CERTIFICATO PRODUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 UNI EN ISO 14001:2004			