



Immagine prodotto

Yogurt intero cremoso



Prodotto

Codice prodotto	61
Descrizione prodotto	Yogurt intero bianco cremoso, da latte intero pastorizzato
Ingredienti aggiuntivi	no
Altre informazioni	senza conservanti
Utilizzo	pronto da consumare
Peso/Quantità	5 Kg
Confezione	secchio (PP 5 PLASTICA) richiudibile con coperchio (PP 5 PLASTICA) adatto per alimenti
Conservazione	conservare a +4 °C. Una volta aperta la confezione consumare entro 2 giorni.
Trasporto	camion frigo, mantenere sempre la catena del freddo

Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali per...		100 g		Allergeni (ai sensi del reg. UE 1169/2011)	
				Il prodotto può contenere	
Energia		292	kJ	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	no
		70	kcal	Crostacei e prodotti derivati	no
Grassi		3,6	g	Uova e prodotti derivati	no
	- di cui acidi grassi saturi	2,4	g	Pesce e prodotti derivati	no
Carboidrati		4,7	g	Arachidi e prodotti derivati	no
	- di cui zuccheri	4,7	g	Soia e prodotti derivati	no
Proteine		4	g	Latte e prodotti derivati	sì
Sale		0,12	g	Frutta a guscio e prodotti derivati	no
Valori nutrizionali aggiuntivi:				Sedano e prodotti derivati	no
				Senape e prodotto derivati	no
				Semi di sesamo e prodotti derivati	no
				Anidride solforosa e solfiti (<10 mg/kg SO ₂)	no
				Lupini e prodotti derivati	no
				Molluschi e prodotti derivati	no
Informazioni per vegetariani e vegani		Lacto-Ovo-Vegetariani (no carne - no pesce)			sì
		Lacto-Vegetariani (no carne - no pesce - no uova)			sì
		Ovo-Vegetariani (no carne - no pesce - no latte)			no
		Vegani (nessun prodotto di derivazione animale)			no

* Documento generato elettronicamente ed è valido senza firma

Creato da:

Pertiller

controllato:

Prechtl

autorizzato:

Wallmann

SalzburgMilch G.m.b.H. • Milchstraße 1 • A-5020 Salzburg

Tel.: +43 (0)662 / 2455 - 0 • Fax: +43 (0)662 / 2455 - 105 • eMail: office@milch.com • www.milch.com



	Codice prodotto	61						
Sensoriali	Esame sensoriale secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA							
	Aspetto	bianco						
	Odore	puro, aromatico, leggermente acido						
	Sapore	tipico dello yogurt, leggermente acido						
Analisi	Esame chimico secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA							
	Criterio	Valore ideale	Range di tolleranza		Metodo			
	Contenuto di grassi nella frazione di latte	3,60%	± 0,1%		DIN 10342 or IR			
	Esame microbiologico secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA							
	Criteria	Valore ideale	Range di tolleranza		Metodo			
	Listeria monocytogenes	Assente in 25g	---		ISO 11290-1			
	Coliformi	≤ 10 ufc/g	---		ISO 4832			
	Microorganismi tipici	≥ 10 Mio ufc/g	---		ISO 7889/2003 - IDF 117/2003			
	Lieviti e muffe	≤ 10 ufc/g	---		ISO 6611/IDF 94			
Informazioni aggiuntive	Packaging:	SalzburgMilch dichiara la conformità secondo la normativa UE. Secchio e coperchio PP 5 PLASTICA.						
	Residui e contaminanti:	Il latte crudo viene monitorato 2 volte all'anno						
	HACCP:	Implementato secondo il Regolamento (EC) 852/2004 e 853/2004						
	OGM:	Nella produzione non vengono impiegati OGM o derivati						
	Requisiti legislativi:	Conformità alla legislazione austriaca ed europea						
	Certificati:	IFS						
	Bollo CE sanitario:	AT 50151 EG						
	Bollo per produzione biologica:	AT-BIO-902						
	* Documento generato elettronicamente ed è valido senza firma	Creato da:	Pertiller	controllato:	Prechtl	autorizzato:	Wallmann	