



Immagine prodotto

Yogurt alla fragola



Prodotto

Codice prodotto	116
Descrizione prodotto	Yogurt alla fragola, da latte pastorizzato intero
Ingredienti	yogurt , 8,2% fragola, zucchero, 1,8% purea di fragole, amido, succo di limone*, succo di carota*, addensanti: farina di semi di carrube, pectina; aroma naturale. *da concentrato.
Altre informazioni	senza conservanti
Utilizzo	pronto da consumare
Peso/Quantità	5 kg
Confezione	secchio (PP-polipropilene) richiudibile con coperchio adatto per alimenti
Conservazione	conservare in frigorifero, 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		360	kJ	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	no
		86	kcal	Crostacei e prodotti derivati	no
Grassi		2,9	g	Uova e prodotti derivati	no
-	di cui acidi grassi saturi	1,9	g	Pesce e prodotti derivati	no
Carboidrati		11	g	Arachidi e prodotti derivati	no
-	di cui zuccheri	10	g	Soia e prodotti derivati	no
Proteine		3,4	g	Latte e prodotti derivati	si
Sale		0,11	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 dervati	no
				Molluschi e prodotti derivati	no
Informazioni per vegetariani e vegani		Lacto-Ovo-Vegetariani (no carne - no pesce)			si
		Lacto-Vegetariani (no carne - no pesce - no uova)			si
		Ovo-Vegetariani (no carne - no pesce - no latte)			no
		Vegani (nessun prodotto di derivazione animale)			no

	Codice prodotto	116						
Sensoriali	Esame sensoriale secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA							
	Aspetto	colore tipico della fragola						
	Consistenza	cremoso						
	Odore	puro, aromatico						
	Sapore	tipico, aromatico						
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	3,50%	- 0,1%		DIN 10342 o 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/IDF 117			
	Lieviti e muffe	≤ 10 ufc/g	---		ISO 6611/IDF 94			
	Informazioni aggiuntive	Packaging:	SalzburgMilch dichiara la conformità secondo la normativa UE					
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:	Bruckmoser	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								