



Yogurt Magro Naturale 125 g x 2 Frascheri

PRODOTTO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN
Yogurt Magro Naturale Frascheri	191	8006543001919

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE												
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Yogurt Magro Naturale Frascheri												
DESCRIZIONE PRODOTTO	Yogurt Magro Naturale in cluster 125 g x 2												
QUANTITÀ NOMINALE	250 g (2 x 125 g e)												
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA	Latte scremato pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>).												
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)												
CARATTERISTICHE SENSORIALI	Colore: bianco, caratteristico dello yogurt												
	Tessitura: assenza di separazione												
	Aspetto: cremoso e invitante												
	Odore: gradevole, caratteristico dello yogurt												
	Gusto: acidulo, caratteristico dello yogurt												
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td>162 kJ / 38 kcal</td> <td>Proteine</td> <td>4,3 g</td> </tr> <tr> <td>Grassi di cui acidi grassi saturi</td> <td>0 g 0 g</td> <td>Fibre alimentari</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati di cui zuccheri</td> <td>5,0 g 4,6 g</td> <td>Sale *</td> <td>0,13 g</td> </tr> </table>	Energia	162 kJ / 38 kcal	Proteine	4,3 g	Grassi di cui acidi grassi saturi	0 g 0 g	Fibre alimentari	0 g	Carboidrati di cui zuccheri	5,0 g 4,6 g	Sale *	0,13 g
	Energia	162 kJ / 38 kcal	Proteine	4,3 g									
	Grassi di cui acidi grassi saturi	0 g 0 g	Fibre alimentari	0 g									
	Carboidrati di cui zuccheri	5,0 g 4,6 g	Sale *	0,13 g									
* Contenuto di sale dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente													
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Lieviti: <10 UFC / g	Muffe: <10 UFC / g											
	<i>Escherichia coli</i> : assenti / 25 g	Stafilococchi coagulasi positivi: <10 UFC / g											
	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente / 25 g												
	Fermenti lattici vivi alla produzione: min. 100.000.000 UFC / g												
	Fermenti lattici vivi alla scadenza: min. 10.000.000 UFC / g Ammesso che il prodotto venga conservato secondo le indicazioni												
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE - INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Conservare a temperatura ≤ + 4°C												
MODALITÀ DI TRASPORTO	Automezzo refrigerato												
DATA DI SCADENZA (MODALITÀ INDICATA IN ETICHETTA)	Giorno, mese e anno entro il quale è preferibile consumare il prodotto, riportati sulla capsula e sulla fascetta.												
SHELF LIFE	50-55 giorni alla produzione												
LOTTO	Lotto riportato sulla capsula e sulla fascetta, dopo la data di scadenza, con la seguente modalità: la prima lettera indica il giorno di produzione, un numero a 2 cifre il quarto d'ora di confezionamento, la seconda lettera identifica la linea di confezionamento.												
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Vasetto prestampato in PS per alimenti con capsula in alluminio saldata a garanzia d'ermeticità. Cluster da 2 vasetti con fascetta per avvolgimento totale.												
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Dichiarata dal produttore												
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO	Cartone da 10 pezzi												
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO	Non presente												
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Tipo di pallet: epal	Strati per pallet: 15											
	Imballi per strato: 8	Altezza totale pallet: 122 cm											
	Imballi per pallet: 120	Peso complessivo per pallet: 314 kg											
PRODOTTO E CONFEZIONATO	Nello stabilimento di Roverè della Luna (TN), Via dell'Adige Vecchio, 15. - Bollo IT 42 81 CE												