




	YOGURT BIANCO	Doc: STP-80460 REV: 01 PAG: 1 di 1
--	----------------------	--

CODICE PRODOTTO	MARCHIO COMMERCIALE	DENOMINAZIONE PRODOTTO
80460	L'ANTICA LATTERIA DI BELLAGIO	YOGURT BIANCO
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE		INGREDIENTI
Prodotto ottenuto da fermentazione lattica di latte vaccino intero pastorizzato ad opera di colture di <i>St.thermophilus</i> e <i>Lb. bulgaricus</i> presso la Lattoria Sociale di Bellagio (CO) Il prodotto viene messo in commercio anche nelle varianti con addizione di purea di frutta		LATTE , fermenti lattici vivi (<i>St. thermophilus</i> , <i>Lb bulgaricus</i>) Origine del latte: ITALIA
MODALITÀ D'USO	SHELF-LIFE	CONTAMINANTI
Prodotto da consumare fresco	TMC 15 gg	Residui di contaminanti entro i limiti imposti da Reg 1881/2006 e successive modificazioni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	CONDIZIONI DI TRASPORTO	ALLERGENI e OGM
Temperatura +1°C/+4°C	Automezzi refrigerati, da +1°C a +4°C	- LATTE Non sono presenti materie prime contenenti organismi geneticamente modificati.

UNITA' DI VENDITA	FORMATO	TIPO IMBALLO PRIMARIO	CODICE EAN CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO	DIMENSIONI PRODOTTO (mm)			
16 pezzi	125 g	Vasetto in ps			ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ	
					60	diametro 70	diametro 70	
PESO LORDO (g)	PESO NETTO (g)	TIPO IMBALLO SECONDARIO			DIMENSIONI IMBALLO (mm)			
2300	2000	Cartone			ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ	
					145	255	165	
IMBALLI PER STRATO		STRATI PER PALLET	IMBALLI PER PALLET	PEZZI PER IMBALLO	PEZZI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET (cm)		
/		/	/	/	/	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
						/	/	/

CARATTERISTICHE CONTENUTO		PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE	
				VALORE	TOLLERANZA
Chimiche	pH	Concentrazione	Unità pH	4	Minimo
	Umidità		%	78	Minimo
	Sostanza Secca		%	22	Massimo
Microbiologiche	Salmonella	Numero di cellule vive	u.f.c./25g	Assenza	-
	Listeria monocytogenes		u.f.c./25g	Assenza	-
	Stafilococchi coag.+		u.f.c./g.	<10	-
	Escherichia coli		u.f.c./g.	<10	-
Nutrizionali	Energia	Cont. calorico	kcal/100 g	63	
			kJ/100 g	262	
	Grassi	Quantità	g/100 g	3,5	
	di cui acidi grassi saturi		g/100 g	2,3	
	Carboidrati		g/100 g	4	
	di cui zuccheri		g/100 g	4	
Proteine	g/100 g	3,8			
Sale	g/100 g	<0,1			
Organolettiche	Colore	Colore	bianco latte		
	Sapore	Sapore	delicato, leggermente acidulo		
	Consistenza	Consistenza	semiliquida		
	Aspetto	Aspetto	lucido e liscio		



RAGIONE SOCIALE	STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Lattoria Sociale Valtellina s.c.a. Via Stelvio, 139 – 23014 Delebio SO PIVA 00071150148 Tel 0342 685368 – Fax 0342 684263 www.latteriaivalentellina.eu – info@latteriaivalentellina.eu	via A. Volta, 36 – Bellagio (CO) 

Redazione RAQ 	Approvazione DIR 	Data emissione 27.05.2020
---	--	----------------------------------