

AZIENDA AGRICOLA IL COLLE Regione Armurasse, snc 18026 Pieve di Teco (IM)	Scheda Tecnica di Prodotto YOGURT INTERO AI CEREALI	Data: 25/09/2022 Rev. 01
--	--	---

Descrizione del prodotto

Denominazione prodotto	YOGURT INTERO AI CEREALI Prodotto fresco ottenuto dalla fermentazione del latte intero bovino operata da batteri specifici (<i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i>) addizionato con preparato ai cereali
Formato di vendita	125 g
Ingredienti	Yogurt intero (LATTE intero pastorizzato, fermenti lattici vivi <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), preparato ai cereali 15% (zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, cocco grattugiato, estratto di malto d'ORZO 3%, crusca d'AVENA 2%, ORZO 2%, farina di FRUMENTO 1,5%, stabilizzante: pectine, germe di GRANO 0,5%, aroma, acidificante: acido lattico, sciroppo di zucchero caramellato, conservante: sorbato di potassio)
Provenienza latte	Origine del latte: Regione Liguria - Italia. Il latte utilizzato proviene esclusivamente da animali di proprietà allevati in provincia di Imperia
Prodotto e confezionato da	Azienda Agricola Il Colle Sede legale: Via della Repubblica, 26 - Imperia Sede operativa: Regione Armurasse, snc - Pieve di Teco (IM)
Riconoscimento CE	IT U9W2A CE
Modalità di conservazione	Temperatura compresa tra 4 e +6°C
Limite di consumo	25 giorni dalla data di produzione
Modalità di trasporto	In automezzo refrigerato idoneo al trasporto di sostanze alimentari
Lotto	Data di scadenza riportata sull'imballo primario
Destinazione d'uso	Destinato a tutti i consumatori ad eccezione di quelli allergici/intolleranti al latte e derivati e ai cereali contenenti glutine e derivati

Allergeni (Reg. CE 1169/2011)

Tipologia	Presenza
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X
Cereali contenenti glutine (orzo, avena, frumento/grano)	X

Caratteristiche organolettiche

Colore	Bianco con variegature del colore tipico dei cereali
Sapore	Caratteristico dello yogurt, miscelato al gusto delicato dei cereali
Odore	Caratteristico dello yogurt, miscelato all'odore delicato dei cereali
Consistenza	Cremosa e vellutata

Caratteristiche microbiologiche

Conformi a quanto previsto dal Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	446 kJ/106 kcal
Grassi	4,6 g
di cui acidi grassi saturi	3,3 g
Carboidrati	13,3 g
di cui zuccheri	12,9 g
Proteine	2,8 g
Sale	0,12 g

Contaminanti

Conformi a quanto previsto dal Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche