

	<b><u>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</u></b> <b><i>Kefir bianco biologico</i></b>
	Revisione 4 del 03.10.2022

**PRODUTTORE:** “I Tesori della Terra” - Società Cooperativa Agricola Sociale Onlus  
Via Cian 16, San Bernardo – 12010 Cervasca - Cuneo (CN)

**RICONOSCIMENTO CE:** IT 01/830 CE

**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:** Kefir bianco biologico

**DENOMINAZIONE LEGALE:** Kefir biologico intero bianco fermentato

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEL PROCESSO PRODUTTIVO:** Il latte viene riscaldato e filtrato. In seguito il latte viene omogeneizzato e portato ad elevate temperature. Il successivo processo di raffreddamento porta il prodotto all'ideale temperatura di fermentazione. Il prodotto così ottenuto viene confezionato e stoccato a temperatura di refrigerazione.

**INGREDIENTI:** latte\*, fermenti lattici: Lactococcus lactis supsp., leuconostoc sp., Lactobacillus sp, Streptococcus Thermophilus, Lieviti.  
(\* da agricoltura biologica.

**INFORMAZIONI ALLERGENICHE:** Contiene latte.

**ORIGINE della MATERIA PRIMA LATTE:** ITALIA (PIEMONTE)

**ENTE DI CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO:** ICEA IT 006

**MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEL LOTTO:** il numero di lotto corrisponde alla data di scadenza. (GG/MM/AA)

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO:** trasporto su veicolo refrigerato alla temperatura massima di +4°C.

**SHELF LIFE REALE:** 38 GIORNI

	<b><u>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</u></b> <i>Kefir bianco biologico</i>
	Revisione 4 del 03.10.2022

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

<b><u>PARAMETRI:</u></b>	<b><u>Limiti critici</u></b>
Enterobatteri	≤ 10 ufc/g
Stafilococchi coag. Positivi	≤ 100 ufc/g
Muffe	≤ 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp.	<b>Assente in 25 g</b>
Lieviti	> 10 ufc/g

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI MEDIE (g / 100 g di prodotto)**

Energia	<b>Kj</b>	279
	<b>Kcal</b>	67
<b>Grassi (g)</b>		4,0
<i>di cui acidi grassi saturi (g)</i>		2,9
<b>Carboidrati (g)</b>		4,3
<i>di cui zuccheri (g)</i>		4,3
<b>Proteine (g)</b>		3,4
<i>Sale (g)(Sodio per 2,5)</i>		0,10

	<b><u>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</u></b> <i>Kefir bianco biologico</i>
	Revisione 4 del 03.10.2022

**DICHIARAZIONE ALLERGENI:**

ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
UOVA e prodotti a base di uova		X
PESCE e prodotti a base di pesce		X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X
SOIA e prodotti a base di soia		X
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	
FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati.		X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X
SENAPE e prodotti a base di senape		X
SEMI SI SESAMO e prodotti a base di sesamo		X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2		X
LUPINI e prodotti a base di lupini		X
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X
<b>OGM</b>		X

**INFORMAZIONI E CONFEZIONAMENTO PRODOTTO:**

TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO / IMBALLO	DESCRIZIONE	CODICE IMBALLO	SMALTIMENTO**	PESO NETTO
CONFEZIONAMENTO PRIMARIO*	Bottiglietta	R-PET01	PLASTICA	150 g
	Tappo	HDPE02	PLASTICA	
IMBALLO	Cartone ondulato	PAP20	CARTA	150 g X 8= 1200 g

\*conforme al Decr. MINISAN 21.3.73 - Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale -

\*\*verifica le disposizioni del tuo comune