

	<u>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</u> <i>Yogurt Intero Nocciola Bio</i>
	Revisione 6 del 27.09.23

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: Yogurt Intero Nocciola Biologico

DENOMINAZIONE LEGALE: Yogurt intero alla Nocciola Biologico

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEL PROCESSO PRODUTTIVO: Lo yogurt intero alla Nocciola si identifica per la sua cremosità e densità. Le modalità con cui si applicano i processi produttivi permettono di ottenere un prodotto dal gusto equilibrato. Il latte viene riscaldato e filtrato. In seguito il prodotto viene concentrato con processo di ultrafiltrazione, omogeneizzato e portato ad elevate temperature. Il successivo processo di raffreddamento porta il prodotto all'idonea temperatura di fermentazione. Il prodotto così ottenuto viene addizionato del preparato alla nocciola, confezionato e stoccato a temperatura di refrigerazione.

INGREDIENTI: yogurt intero* (latte intero*, fermenti lattici vivi: lactobacillus bulgaricus, streptococcus thermophilus), preparato di **nocciola*** (zucchero*, acqua, pasta di **nocciola*** 1% sul prodotto finito, amido*, sciroppo di zucchero caramellato*, aroma naturale di **nocciola**, succo concentrato di limone*, addensante: pectina).
Può contenere altra frutta a guscio. (*) biologico

INFORMAZIONI ALLERGENICHE: Contiene **latte, nocciole**. CC: altra frutta a guscio (mandorla, pistacchio).

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.

DURABILITA': 40 giorni

	<u>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</u> <i>Yogurt Intero Nocciola Bio</i>
	Revisione 6 del 27.09.23

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

<u>PARAMETRI:</u>	<u>Limiti critici</u>
Enterobatteri	$\leq 10 \text{ ufc/g}$
Stafilococchi coag. positivi	$\leq 100 \text{ ufc/g}$
Muffe	$\leq 100 \text{ ufc/g}$
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Germi specifici di fermentazione vivi (Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus)	$\geq 5 \times 10^6$

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

Energia	kJ	474
	kcal	113
Grassi (g)		3.9
<i>di cui acidi grassi saturi (g)</i>		2.4
Carboidrati (g)		16
<i>di cui zuccheri (g)</i>		15
Proteine (g)		3.2
<i>Sale (g) (Sodio per 2,5)</i>		0.10

	<u>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</u> <i>Yogurt Intero Nocciola Bio</i>
	Revisione 6 del 27.09.23

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 acagiu, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati.	X (nocciola) CC altra frutta a guscio (pistacchio, mandorla)	
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
OGM		X

	<u>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</u> <i>Yogurt Intero Nocciola Bio</i>
	Revisione 6 del 27.09.23

INFORMAZIONI CONFEZIONAMENTO PRODOTTO:

TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO / IMBALLO	DESCRIZIONE	CODICE IMBALLO	SMALTIMENTO**	PESO NETTO
Confezione 500 g vetro				
CONFEZIONAMENTO PRIMARIO*	Vaso	GL70	VETRO	500 g
	Capsula	C/FE91	METALLO	
CONFEZIONAMENTO SECONDARIO	Etichetta	PAP22	CARTA	Dove presente
	Elastico (se presente)	MISTO	INDIFFERENZIATO	
IMBALLO	Cartone ondulato	PAP20	CARTA	500 g X 4= 2000 g
Confezione 125 g vetro				
CONFEZIONAMENTO PRIMARIO*	Vaso	GL70	VETRO	125 g
	Capsula	C/FE91	METALLO	
IMBALLO	Cartone ondulato	PAP20	CARTA	125 g X 8= 1000 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