

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 25/05/2017  
Verifica/App.: AQ

## Yogurt intero alle banane

lattebusche

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Denominazione legale</b>      | Yogurt intero alle banane  |
| <b>Denominazione commerciale</b> | Yogurt intero alle banane  |
| <b>Descrizione prodotto</b>      | Lo Yogurt intero Lattebusche, bianco o ai gusti, è un prodotto fresco e versatile, senza conservanti né coloranti, ideale in ogni momento della giornata, a cominciare da una sana colazione ad un pasto leggero e veloce oppure al termine della giornata come goloso dessert.            |
| <b>Ingredienti</b>               | Yogurt( latte fresco pastorizzato intero fermenti lattici specifici vivi: Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus), preparazione alla banana 18% (zucchero, purea di banane 31.5% della preparazione pari al 5.7% del prodotto finito, acqua, aromi). <b>Senza glutine</b> . |
| <b>Origine del latte</b>         | Italia   |

## Anagrafica generale

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>Formato</b>                              | 2 x 125 grammi       |
| <b>Peso variabile o Peso nominale</b>       | Peso/Volume nominale |
| <b>Codice articolo di vendita</b>           | 0222                 |
| <b>Marchio</b>                              | Lattebusche          |
| <b>Codice EAN unità consumatore</b>         | 8000212030439        |
| <b>Codice EAN unità imballo</b>             | 18000212030436       |
| <b>Lotto</b>                                | Data TMC             |
| <b>Codifica lotto</b>                       | NN/AAA (gg/mmm)      |
| <b>Scadenza / TMC (gg)</b>                  | 55                   |
| <b>Temperatura di conservazione</b>         | da 0 a 6 °C          |
| <b>Unità di misura di vendita</b>           | Confezione           |
| <b>Unità di vendita</b>                     | Confezione           |
| <b>Unità di movimentazione</b>              | Imballo              |
| <b>Deperibilità prodotto (art. 62/2012)</b> | <60gg/deperibile     |



| Articolo | Confezione   |                 |                      |                       | Imballo                          |              |                  |                    |
|----------|--|-----------------|----------------------|-----------------------|----------------------------------|--------------|------------------|--------------------|
|          | Codice articolo  | Tipo confezione | Peso tara confezione | Peso lordo confezione | Dimensioni confezione LxIxh (cm) | Tipo imballo | U.V. per imballo | Peso lordo imballo |
| 0222     | Confezione primaria: 2 vasetti in polistirolo, capsule in alluminio. Confezione secondaria: fascetta in cartoncino patinato. | 0,019 kg        | 0,27 kg              | 14x7,5x7              | Vassoio in cartone ondulato.     | 10           | 2,82 kg          | 37x30x8,5          |

| Articolo | Bancale         |             |                        |                       |                        |                              |
|----------|-----------------|-------------|------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------------|
|          | Codice articolo | Tipo pallet | Nr. imballi per strato | Nr. strati per pallet | Nr. imballi per pallet | Dimensioni pallet LxIxh (cm) |
| 0222     | Pallet EPAL     | 8           | 19                     | 152                   | 120x80x176             | 449 kg                       |

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 25/05/2017  
Verifica/App.: AQ

## Yogurt intero alle banane

lattebusche

## Tabella nutrizionale

| Parametro                      | Valori medi su 100 g di prodotto | Valori medi su 100 ml di prodotto | Valori medi per porzione* |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Energia (kJ)                   | 445                              |                                   |                           |
| Energia (kcal)                 | 106                              |                                   |                           |
| Grassi (g)                     | 3,5                              |                                   |                           |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 2,5                              |                                   |                           |
| Carboidrati (g)                | 15                               |                                   |                           |
| di cui zuccheri (g)            | 15                               |                                   |                           |
| Fibre (g)                      | 0,1                              |                                   |                           |
| Proteine (g)                   | 3,5                              |                                   |                           |
| Sale (g)                       | 0,14                             |                                   |                           |

## Caratteristiche microbiologiche\*

| Parametro                      | U.M.   | Valori medi     | Tolleranza      |
|--------------------------------|--|-----------------|-----------------|
| Listeria monocitogenes         | UFC  | assente in 25 g | nessuna         |
| Enterobatteriacee              | UFC/ml   | assente         | m<1 M=5 n=5 c=2 |
| <b>* Riferimenti normativi</b> | Reg. CE 2073/05. n = numero di unità che costituiscono il campione; m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M. |                 |                 |

## Caratteristiche chimiche (prodotto, no componente)

| Parametri     | U.M. | Valori medi su 100 g di prodotto | Valori medi su 100 ml di prodotto |
|---------------|------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Acidità       | pH   | 4,0                              |                                   |
| Umidità       | %    | 78                               |                                   |
| Residuo secco | %    | 22                               |                                   |

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 25/05/2017  
Verifica/App.: AQ

## Yogurt intero alle banane

lattebusche

## Allergeni

| Allergene   | Presenza per ricetta o natura del prodotto | Presenza per contaminazione crociata | Fonte |
|---|--|--------------------------------------|-------|
| Cereali contenenti glutine                            | NO   | NO                                   | -     |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei              | NO   | NO                                   | -     |
| Uova e prodotti a base di uova                        | NO   | NO                                   | -     |
| Pesce e prodotti a base di pesce                      | NO   | NO                                   | -     |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                | NO   | NO                                   | -     |
| Soia e prodotti a base di soia                        | NO   | NO                                   | -     |
| Latte e prodotti a base di latte                      | SI   | -                                    | latte |
| Frutta a guscio                                       | NO   | NO                                   | -     |
| Sedano e prodotti a base di sedano                    | NO   | NO                                   | -     |
| Senape e prodotti a base di senape                    | NO   | NO                                   | -     |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo    | NO   | NO                                   | -     |
| Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/litro | NO   | NO                                   | -     |
| Lupini e prodotti a base di lupini                    | NO   | NO                                   | -     |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi              | NO   | NO                                   | -     |

\* Riferimento: allegato II Regolamento U.E. N. 1169/11

## Anagrafica Stabilimento

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| Ragione Sociale OSA                 | Lattebusche s.c.a.                                     |
| Indirizzo OSA                       | Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL) |
| Stabilimento di produzione          | Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL) |
| Codice di identificazione sanitaria | IT 05 105 CE   |

## Certificazioni rilasciate al sito produttivo

| Norma/Standard di riferimento | Livello raggiunto |
|-------------------------------|-------------------|
| UNI EN ISO 14001:04           | -                 |
| FSSC 22000                    | -                 |

