

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

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

Yogurt intero ai mirtilli

lattebusche

Denominazione legale	Yogurt intero ai mirtilli
Denominazione commerciale	Yogurt intero ai mirtilli
Descrizione prodotto	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.
Ingredienti	Yogurt(latte fresco pastorizzato intero e fermenti lattici specifici vivi: Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus), preparazione al mirtillo 18% (zucchero, mirtilli 32.5% della preparazione pari al 5.8% del prodotto finito, acqua, aromi). Senza glutine .
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale

Formato	2 x 125 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	0227
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212031337
Codice EAN unità imballo	18000212031334
Lotto	Data TMC
Codifica lotto	NN/AAA (gg/mmm)
Scadenza / TMC (gg)	55
Temperatura di conservazione	da 0 a 6 °C
Unità di misura di vendita	Confezione
Unità di vendita	Confezione
Unità di movimentazione	Imballo
Deperibilità prodotto (art. 62/2012)	<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
0227	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)
0227	Pallet EPAL	8	19	152	120x80x176	449 kg

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

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

Yogurt intero ai mirtilli

lattebusche

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	446		
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)	0,2		
Proteine (g)	3,5		
Sale (g)	0,15		

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
* Riferimenti normativi	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 ai mirtilli

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	-

