

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 14/11/2019
Verifica/App.: AQ

Yogurt biologico intero bianco

lattebusche

Denominazione legale	Yogurt biologico intero bianco
Denominazione commerciale	Yogurt Bio bianco
Descrizione prodotto	Lo Yogurt Intero Biologico Lattebusche, bianco o ai gusti, è un prodotto fresco, caratterizzato dal sapore intenso del latte biologico di montagna. E' prodotto con latte raccolto nell'area dolomitica della provincia di Belluno e frutta da agricoltura biologica, senza conservanti né coloranti, con solo zuccheri della frutta aggiunti.
Ingredienti	yogurt (latte biologico fresco intero e fermenti lattici vivi: Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus) .
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale

Formato	2 x 125 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	0260
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212030057
Codice EAN unità imballo	18000212030054
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			
	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxh (cm)	Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo	Dimensioni imballo LxIxh (cm)
0260	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					
	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxh (cm)	Peso lordo bancale
0260	Pallet EPAL	8	19	152	120x80x176	449 kg

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 14/11/2019
Verifica/App.: 17/12/2019

Yogurt biologico intero bianco

lattebusche

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	299		
Energia (kcal)	72		
Grassi (g)	4		
di cui acidi grassi saturi (g)	2,6		
Carboidrati (g)	4,7		
di cui zuccheri (g)	4,7		
Fibre (g)	0		
Proteine (g)	4,2		
Sale (g)	0,16		

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. 0 del 14/11/2019
Verifica/App.: 17/12/2019

Yogurt biologico intero bianco

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	-
Certificazione Biologica*	-

Certificazione Biologica*	Azienda certificata secondo Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 da Organismo di Controllo IT BIO 021, certificato n° 2100027
----------------------------------	--