

Yogurt bianco

SCHEDA DI PRODOTTO
ALLEGATO AL MANUALE DI
AUTOCONTROLLO IGIENICO



Cooperativa Agordino Latteria di Vallata
Società Agricola Cooperativa
Via Toccol, 61 - 32021 Agordo (BL)
Tel. 0437640947 Fax. 0437641049
P.IVA e C.F. 00694120254
Caseificio Via Tissi 32021 Agordo (BL)
cooperativaagordino@gmail.com
www.latteriadivallata.com



DESCRIZIONE:

Prodotto ottenuto dalla fermentazione lattica del **Latte** da parte di *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* ottenuto da: **Latte** intero, pastorizzato

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

INGREDIENTI:

Latte intero e fermenti lattici (*Streptococcus thermophilus*- *Lactobacillus bulgaricus*)

CONFEZIONE:

Vasetti vetro da 370 gr e 1000 gr

CONSERVAZIONE:

Conservare da 0 a +4 °C, consumare senza maturazione

DATA DI SCADENZA:

30 giorni dalla data di produzione (vedi coperchio della confezione)

I T CE
05/410

Valori nutrizionali medi per 100 gr di prodotto

Energia	kcal 74 / kj 308	
Grassi	gr	4.60
di cui grassi saturi	gr	3.36
di cui grassi monoinsaturi	gr	1.02
di cui grassi polinsaturi	gr	0.17
Carboidrati	gr	4.69
di cui zuccheri	gr	4.69
Proteine (da calcolo:azoto x 6.25)	gr	3.41
Sale	gr	0.15

Ingredienti potenzialmente allergizzanti

Latte e prodotti a base di latte
(compreso il lattosio)

Caratteristiche microbiologiche

Fermenti lattici vivi	>5.000.000
Salmonella spp	Assente in 25 gr
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr

