

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 08/06/2017
Verifica/App.: AQ

Yogurt magro bianco

lattebusche

Denominazione legale	Yogurt Magro Bianco
Denominazione commerciale	Yogurt Magro Bianco
Descrizione prodotto	Lo Yogurt magro Lattebusche, bianco o ai gusti, è un prodotto fresco e versatile, 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. Grazie al ridotto tenore di grassi è dedicato a tutti coloro che non vogliono rinunciare ai benefici e al piacere dello yogurt, contenendo però le calorie.
Ingredienti	Yogurt magro(latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e fermenti lattici specifici vivi: Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus).
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale

Formato	500 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	0216
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212036028
Codice EAN unità imballo	18000212036025
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	Numero
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)
0216	Vasetto in polistirolo,capsula in alluminio, coperchio in PET	0,021 kg	0,52 kg	10,5x10,5x13	Vassoio in cartone ondulato.	6	3,31 kg	32x21x15

Articolo	Bancale					
	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxH (cm)	Peso lordo bancale
0216	Pallet EPAL	12	10	120	120x80x164,5	417 kg

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 08/06/2017
Verifica/App.: AQ

Yogurt magro 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)	179		
Energia (kcal)	42		
Grassi (g)	0,8		
di cui acidi grassi saturi (g)	0,6		
Carboidrati (g)	4,4		
di cui zuccheri (g)	4,4		
Fibre (g)	0		
Proteine (g)	4,4		
Sale (g)	0,18		

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. 2 del 08/06/2017
Verifica/App.: AQ

Yogurt magro 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	-