



YOGURT NATURALE 5Kg
SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. 11
Rev.2 del 01/09/2023
Pag. 1 di 2

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione legale del prodotto	<i>Yogurt intero naturale</i>
Denominazione commerciale del prodotto	<i>Yogurt secchiello 5 Kg naturale</i>

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti	Yogurt (latte fresco pastorizzato intero della Valtellina, fermenti lattici vivi).
Peso netto	5 Kg
Identificazione del lotto	Il lotto corrisponde alla data di scadenza ed è indicato in etichetta.
Codice EAN	8008719003277
Istruzioni di utilizzo	Pronto al consumo. Una volta aperto va conservato in frigorifero e consumato entro 3 o 4 giorni.
Shelf-life	Da consumare entro 40 giorni dalla data di produzione

PROCESSO PRODUTTIVO E DICHIARAZIONI

Processo produttivo	Yogurt a coagulo rotto.
Dichiarazione HACCP	Il prodotto è conforme ai requisiti dei Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 2073/05, Reg. UE 2023/915 ed al Manuale di Autocontrollo dell'Igiene Aziendale.
Dichiarazione OGM	Il prodotto non è OGM, non deriva né contiene materiale derivato da OGM, pertanto non deve essere dichiarato o etichettato come "modificato geneticamente" in conformità ai Reg. CE 1829 e 1830 del 2003 in materia di etichettatura di sostanze modificate e derivate da Organismi Geneticamente Modificati.
Dichiarazione allergeni	es. Latte e derivati del latte (incluso lattosio)
Dichiarazione imballaggi	Imballo a contatto con il prodotto conforme alla Normativa vigente (Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011, Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.)
Dichiarazione origine	Origine del latte: Italia



YOGURT NATURALE 5Kg
SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. 11
Rev.2 del 01/09/2023
Pag. 2 di 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Caratteristiche organolettiche	Sapore	Acidulo, di yogurt	
	Consistenza	Cremosa	
	Aspetto	Bianco	
Caratteristiche microbiologiche e chimico/fisiche (valori guida alla consegna del prodotto)	Conforme ai requisiti della Normativa vigente (parametri cogenti e patogeni assenti)		
	Parametro	Valore	Tolleranza
	Enterobatteriacee	<100 ufc/g	Max
	Lieviti e Muffe	<100 ufc/g	Max
	pH	4,3	± 0,1
Informazioni nutrizionali medie su 100 g/ml di prodotto	Energia	278 kJ	
		66 kcal	-
	Grassi	3,9 g	-
	di cui acidi grassi saturi	2,1 g	-
	Carboidrati	4,3 g	-
	di cui zuccheri	4,3 g	-
	Proteine	3,8 g	-
Sale	0,12 g	-	

CONSERVAZIONE E IMBALLAGGIO

Modalità di conservazione	Conservare a temperatura controllata da + 1 a + 4 °C.
Imballo primario	Secchiello bianco con coperchio in PP idoneo al contatto con gli alimenti
Dimensioni confezione (cm)	Diametro max 21,8 /min 18,8, altezza 19,6
Imballo secondario	Non presente
Codice interno prodotto	35500
Condizioni di trasporto	Automezzi refrigerati

SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Prodotto e confezionato da *Latteria Sociale Chiuro - Società Cooperativa Agricola* - Via Nazionale, Zona Artigianale, 23 - 23030 Chiuro (SO) Tel. 0342/482113 IT 03 1250 CE e-mail info@latteriachiuoro.it

Emesso da Assicurazione Qualità il 13/10/2023