



AlpiYò Valtellina
NATURALE DELATTOSATO 125 g
SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. 11
Rev.1 del 04/01/2021
Pag. 1 di 2



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione legale del prodotto	<i>Yogurt intero naturale delattosato</i>
Denominazione commerciale del prodotto	<i>AlpiYò 125 g naturale delattosato</i>

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti	Yogurt (latte fresco pastorizzato intero della Valtellina delattosato, fermenti lattici vivi).
Peso netto	125 g
Identificazione del lotto	Il lotto corrisponde alla data di scadenza ed è indicato in etichetta.
Codice EAN	8008719003178
Istruzioni di utilizzo	Pronto al consumo. Una volta aperto va conservato chiuso in frigorifero e consumato entro 48 ore.
Shelf-life	Da consumare entro 40 giorni dalla data di produzione

PROCESSO PRODUTTIVO E DICHIARAZIONI

Processo produttivo	Yogurt intero da latte pastorizzato, a coagulo rotto. Prodotto delattosato ottenuto mediante processo enzimatico con lattasi da latte fresco intero pastorizzato ed omogeneizzato. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.
Dichiarazione HACCP	Il prodotto è conforme ai requisiti dei Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1881/2006 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	Latte
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



AlpiYò Valtellina
NATURALE DELATTOSATO 125 g
SCHEDE TECNICA DI PRODOTTO

Mod. 11
Rev.1 del 04/01/2021
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 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	-
	lattosio	<0.1 g	-
	Proteine	3,8 g	-
Sale	0,12 g	-	

CONSERVAZIONE E IMBALLAGGIO

Modalità di conservazione	Conservare a temperatura controllata da +1°C a + 4°C
Imballo primario	Vasetto trasparente [PET1], sigillo di pellicola pelabile [PET/PE 7], tappo [PP 5]
Dimensioni confezione (cm)	Diametro 6,1, altezza 6,4
Imballo secondario	Vassoio di cartone [PAP 20]
Numero pezzi per imballo	10
Dimensione imballo secondario (cm)	Lunghezza 31, larghezza 13, altezza 8
Codice interno prodotto	34600
Cartoni per pallet	200
Cartoni per strato	20
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