

YOGURT IN POLVERE MAGRO

Descrizione del prodotto

Polvere impalpabile di yogurt naturale.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico di yogurt fresco senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	YOGURT MAGRO	METODO
<u>Chimico-fisiche</u> - Valore minimo di proteine - Lattosio - Materia grassa - Ceneri - Umidità - Indice di solubilità - Densità apparente - Purezza - PH A 10% - Inibitori - Pesticidi-Metalli pesanti	Min. 23% Min. 57% < 2 % Max. 8% < 5,5% 98% 550-700 g/l A 4,5 – 5,2 Assenti Limiti CEE	ITSV III 4 et II-10A Calcolo ITSV III 3B ITSV III-7 et II-5 NFV04-348 ITSV III-16C Metodica interna ITSV III-23 ITSV III-24 COPAN
<u>Microbiologiche</u> - Enterobatteri - E. Coli - Listeria - Staphylococcus aureus - Salmonella spp - Streptococcus thermophilus - Lactobacillus bulgaricus	< 10 ufc/ g Assente/ g Assente/25 g < 10 ufc/ g Assente / 25 g Max. 10.000.000 ufc/ g Max. 10.000.000 ufc/ g	ISO 4831 ISO 4831 ISO 7954 ISO 6888 Metodo PCR PN-A-86034 PN-A-86034
<u>Valori nutrizionali/100g</u> - Valori energetici - Carboidrati di cui zuccheri - Proteine - Grassi di cui saturi - Fibre - Sale	Kcal 325 kJ 1044 57 g 57 g 23 g 2,0 g 1,2 g 0 g 1,25 g	Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo Calcolo

Funzionalità

Indicato per gelati e prodotti da forno. Prodotto naturale senza aggiunta di aromi, acidificanti e fermenti lattici.

YOGURT IN POLVERE MAGRO

Sicurezza Alimentare

OGM : Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni : in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** * Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangerh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg e confezioni in alluminato da 5 Kg (cartoni da 20 Kg).	Yogurt magro in polvere.	Yogurt in polvere. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.