

## YOGURT IN POLVERE MAGRO

### Descrizione del prodotto

Polvere impalpabile di yogurt ottenuta mediante un processo di disidratazione di tipo spray-dryng.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere impalpabile.
<b>Gusto</b>	Tipico di yogurt con evidente nota acida e sentore dolce.

CARATTERISTICHE	YOGURT MAGRO
<b>Chimico-fisiche</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valore minimo di proteine</li> <li>- Lattosio</li> <li>- Materia grassa</li> <li>- Ceneri</li> <li>- Umidità</li> <li>- Indice di solubilità</li> <li>- Densità apparente</li> <li>- Purezza</li> <li>- PH A 10%</li> <li>- Metalli pesanti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Min. 23%</li> <li>Min. 54%</li> <li>&lt; 2 %</li> <li>Max. 8%</li> <li>&lt; 5,5%</li> <li>98%</li> <li>550-700 g/l</li> <li>A-B</li> <li>4,8 – 5,2</li> <li>Limiti CEE</li> </ul>
<b>Microbiologiche</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enterobatteri</li> <li>- Muffe e lieviti</li> <li>- Listeria</li> <li>- Staphylococcus aureus</li> <li>- Salmonella spp</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt; 10 ufc/ g</li> <li>&lt; 100 ufc/ g</li> <li>Assente/25 g</li> <li>&lt; 10 ufc/ g</li> <li>Assente / 25 g</li> </ul>
<b>Valori nutrizionali/100g</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valori energetici</li> <li>- Carboidrati</li> <li>  di cui zuccheri</li> <li>- Proteine</li> <li>- Grassi</li> <li>  di cui saturi</li> <li>- Fibre</li> <li>- Sale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kcal 325</li> <li>kJ 1044</li> <li>54 g</li> <li>54 g</li> <li>23 g</li> <li>2,0 g</li> <li>1,2 g</li> <li>0 g</li> <li>1 g</li> </ul>

### Funzionalità

Indicato per gelati, prodotti da forno, creme, prodotti dolciari e altri prodotti di pasticceria. Prodotto ottenuto senza aggiunta di aromi, acidificanti artificiali o fermenti lattici liofilizzati.

## 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 <sub>2</sub> )		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.	<b>Yogurt in polvere.</b> 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

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