

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: via Medole 52, Castiglione delle Stiviere (MN) – IT 03 74 CE

#### DESCRIZIONE

Lo yogurt è ottenuto dalla fermentazione del latte con fermenti lattici (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) ed è disponibile nei tipi:

- Formato da g 125: bianco magro, magro con aggiunta di semilavorato nei tipi con ananas, con fragola, bianco intero e con aggiunta di semilavorato nei tipi dolce crema, con albicocca, con banana, con frutti di bosco, con cereali e caffè.
- Formato da g 500: bianco magro, bianco intero con aggiunta di semilavorato nei tipi dolce crema, con banana, con albicocca, con fragola, con frutti di bosco.

Gli yogurt alla frutta non contengono frutta in pezzi.

I prodotti sono destinati a tutti gli individui compatibilmente con il loro stato di salute.

#### INGREDIENTI

- Yogurt bianco magro: yogurt magro
- Yogurt magro con ananas: yogurt magro, preparazione di frutta 15% (zucchero, ananas 30%, addensante: pectina, aromi)
- Yogurt magro con fragola: yogurt magro, preparazione di frutta 15% (zucchero, fragole 25%, addensante: pectina, aromi)
- Yogurt bianco intero: yogurt intero
- Yogurt con albicocca: yogurt intero, preparazione di frutta 15% (zucchero, albicocche 29%, addensante: pectina, aromi)
- Yogurt con banana: yogurt intero, preparazione di frutta 15% (zucchero, banane 30%, addensante: pectina, aromi)
- Yogurt con frutti di bosco: yogurt intero, preparazione di frutta 15% (zucchero, frutti di bosco 23%: mirtilli, ribes, more, lamponi, fragole; aromi, addensante: pectina)
- Yogurt con cereali e caffè: yogurt intero, preparazione di cereali e caffè 15% (zucchero, cereali 6%: crusca, orzo, avena, frumento, malto; caffè 1,8%, addensante: pectina, aromi)
- Yogurt bianco “dolce crema”: yogurt intero, zucchero, succo d’uva, addensante: pectina, aromi.

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE

	bianco magro	magro con semilavorato	bianco intero	intero con semilavorato
Grasso %	0,9	0,8	4,1	3,4
Proteine %	5,4	4,5	5,5	4,4
pH	4,05	4,15	4,05	4,15
Acidità % (ac. lattico)	1,15	1,15	1,15	1,15

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Batteri lattici ufc/g	> 1x10 <sup>7</sup>
Coliformi totali ufc/g	< 10
Muffe e lieviti ufc/g	< 10

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g di prodotto)

	bianco magro	magro con semilavorato	bianco intero	intero con semilavorato
Valore energetico	217 kJ 51 kcal	336 kJ 79kcal	334 kJ 80kcal	430 kJ 102kcal
Grassi	0,9 g	0,8 g	4,1 g	3,4 g
di cui ac. grassi saturi	0,6g	0,6 g	2,9 g	2,4 g
Carboidrati	5,4g	14 g	5,2 g	14 g
di cui zuccheri	4,0g	12 g	0,4 g	12 g
Proteine	5,4 g	4,5 g	5,5 g	4,4 g
Sale	0,10g	0,10 g	0,10 g	0,10 g

## CARATTERISTICHE DELLE CONFEZIONI

- Coppia di vasetti da g 125x2 termoformata in coestruso plastico multistrato costituito da PS con chiusura in alluminio termolaccato e avvolta in cluster.
- Vasetto da g 500 in polistirolo con capsula di chiusura in alluminio e coperchio in polistirolo.

## TIPI DI CONFEZIONI, IMBALLI E PALLETIZZAZIONE

- **Formato da 125 g**

## Codificazione

sul fondo dei vasetti: scadenza espressa in giorno, mese ed anno

sui cluster: "da consumare entro": scadenza espressa in giorno, mese ed anno.

Peso netto g 125, tara g 6 (vasetto con chiusura), cluster g 9,4, peso lordo (coppia di vasetti con cluster) g 271,4.

Imballo in cartone ondulato contenente 12 coppie

Dimensioni: mm 390x265x72

Peso netto (al netto del cartone) Kg 3,26, tara g 104, peso lordo Kg 3,36.

Dimensioni del pallet: cm 80x120x(110+15)

confezioni per pallet (coppie) 1620

colli per pallet 135

colli per strato 9

strati per pallet 15

- **Formato da 500 g**

## Codificazione

sulla capsula di chiusura è riportata la scadenza espressa in giorno, mese ed anno.

Peso netto g 500, tara g 21,7, peso lordo g 521,7

Imballo in cartone ondulato contenente 6 pezzi

Dimensioni: mm 300x200x145

Peso netto (al netto del cartone) Kg 3,13, tara g 115 , peso lordo Kg 3,25.

Dimensioni del pallet: cm 80x120x(101+15)

confezioni per pallet 600

colli per pallet 100

colli per strato 16

strati per pallet 6+4 colli

I pallet sono avvolti con film estensibile.

## CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E SCADENZA

Stoccaggio e conservazione a 4°C.

La data di scadenza è fissata a 50 giorni dalla data di produzione.

Sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, Padania Alimenti Srl dichiara che:

**La seguente dichiarazione è valida per tutti gli yogurt escluso lo yogurt intero cereali e caffè**

<b>ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/89/CE e successive modifiche</b>	<b>Presenza come ingrediente SI/NO</b>	<b>Possibile presenza in tracce (contaminazione crociata)</b>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	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 (compreso il lattosio)	SI	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	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 sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

La seguente dichiarazione è valida solo per lo yogurt intero cereali e caffè

<b>ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/89/CE e successive modifiche</b>	<b>Presenza come ingrediente SI/NO</b>	<b>Possibile presenza in tracce (contaminazione crociata)</b>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	
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 (compreso il lattosio)	SI	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	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 sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO