

SCHEDA TECNICA

Codice Prodotto: 14249251

Pag. 1

| ST-PF0403 | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| descrizione codificata | YOGURT Bontà Viva 125g VANIGLIA | | | | |
| descrizione prodotto | Yogurt intero, in confezione da 125 g, gusto vaniglia, marchio "Bontà Viva". | | | | |
| codice Indicod | 8005377005193 | | | | |
| tipologia | Yogurt | | | | |
| | | | | | |
| Ingredienti: | Yogurt di LATTE intero, zucchero, zucchero d'uva 2%, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato, addensanti: carragenina; estratto di vaniglia 0,04%, aromi. SENZA GLUTINE | | | | |
| | Paese di mungitura: latte di Paesi UE Paese di trasformazione: Italia | | | | |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE | | | | | |
| Energia (kJ) | 418 | | | | |
| Energia (kcal) | 99 | | | | |
| Grassi (g/100g) | 3.4 | | | | |
| di cui acidi grassi saturi (g/100g) | 2.4 | | | | |
| Carboidrati (g/100g) | 14 | | | | |
| di cui zuccheri (g/100g) | 13 | | | | |
| Fibre (g/100g) | 0 | | | | |
| Proteine (g/100g) | 3.2 | | | | |
| Sale (g/100g) | 0.10 | | | | |
| temperatura di conservazione | da 0°C a +4 °C | | | | |
| DATI LOGISTICI | | | | | |
| pezzi per unità di vendita n. | 1 | | | | |
| n. unità di vendita per cartone | 20 | | | | |
| cartoni per strato pallet strati di pallet | | | | | |
| cartoni per pallet | | | | | |
| unità di vendita per pallet | | | | | |
| dimensioni unità di vendita cm | 07,5 Ø Base 6,5 Altezza | | | | |
| dimensioni cartone cm | 37 x 29,5 Base 6,7 Altezza | | | | |
| dimensioni pallet cm | 80 x 120 Base 115 Altezza | | | | |
| peso netto per pezzo g | 125 | | | | |
| peso netto per unità di vendita g | 125 | | | | |
| peso netto per cartone kg | 2,5 | | | | |
| peso netto per pallet kg | 300 | | | | |
| Note | | | | | |
| Vandan | 47/06/0000 | | | | |
| Versione specifica del | 17/06/2020 Rev. 5 | | | | |

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate od adoperate al di fuori dell'uso in accordo.



SCHEDA TECNICA

Codice Prodotto: 14249251

Pag. 2

| descrizione codificata descrizione prodotto codice Indicod tipologia 8005377005193 Yogurt Ilimiti microbiologici Enterobatteriaceae Listeria monocytogenes Colore tipico bianco latte / tendente al colore del frutto in oggetto Sapore lievemente acidulo ma gradevole Consistenza denso, cremoso/con frutta parametri chimico fisici Analisi ph shelf-life gg normativa di riferimento (CE) n.1881/2006 e s.m.i.; Reg.(CE) n.178/2002 ; Reg.(CE) n.2073/2005 e s.m.i.; Reg. (CE) n.1881/2006 e s.m.i.; Reg.(CE) n.1935/2004 e s.m.i.; Reg.(CE) n.2023/2006 e s.m.i.; Reg.(CE) n.178/2010 e s.m.i. Reg.(CE) n.169/2011; Digs n.231 del 15 dicembre 2017 Note Versione specifica del 17/06/2020 Rev. 5 | ST-PF0403 | | | | | | | |
|--|---------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| codice indiced tipologia Yogurt Ilmiti microbiologic | | YOGURT Bontà Viva 125g VANIGLIA | | | | | | |
| Ilmiti microbiologic Analisi Limite Metricor Superiore UFC/g | descrizione prodotto | Yogurt intero, in confezione da 125 g, gusto vaniglia, marchio "Bontà Viva". | | | | | | |
| Enterobatteriaceae Listeria monocytogenes Colore Listeria monocytogenes Colore Listeria monocytogenes Colore Listeria monocytogenes Colore Lipico bianco latte / tendente al colore del frutto in oggetto Odore Lipico di yogurt / del frutto in oggetto Sapore Limite Limite Limite Limite Limite Limite Minferiore Superiore pH 3,9 4,3 Shoff-life gg 50 normativa di riferimento (CE) n.1881/2006 e s.m.i.; Reg.(CE) n.2073/2005 e s.m.i.; Reg. (CE) n.1881/2006 e s.m.i.; Reg.(CE) n.1935/2004 e s.m.i.; Reg.(CE) n.2023/2006 e s.m.i.; Reg.(UE) n.102011 e s.m.i. etichettatura Reg.(UE) n.1169/2011; Digs n.231 del 15 dicembre 2017 Note Note | | | | | | | | |
| caratteristiche organolettiche Colore tipico bianco latte / tendente al colore del frutto in oggetto Sapore lievemente acidulo ma gradevole Consistenzadenso, cremoso/con frutta parametri chimico fisici Analisi pH Shelf-life gg shelf-life gg normativa di riferimento (CE) n.1881/2006 e.s.m.i.; Reg. (CE) n.1781/2002; Reg. (CE) n.37/2010 e.s.m.i. materiali a contatto con gli alimenti etichettatura Reg. (UE) n.1169/2011; Digs n.231 del 15 dicembre 2017 Shelf-life minima alla consegna: 30 gg | limiti microbiologici | Inferiore Superiore | | | | | | |
| Odore tipico di yogurt / del frutto in oggetto Sapore lievemente acidulo ma gradevole Consistenza denso, cremoso/con frutta parametri chimico fisici | | Listeria monocytogenes Assente /25g | | | | | | |
| Sapore lievemente acidulo ma gradevole | caratteristiche organolettiche | Colore tipico bianco latte / tendente al colore del frutto in oggetto | | | | | | |
| Parametri chimico fisici | | Odore tipico di yogurt / del frutto in oggetto | | | | | | |
| Parametri chimico fisici | | Sapore lievemente acidulo ma gradevole | | | | | | |
| ### PH | | Consistenzadenso, cremoso/con frutta | | | | | | |
| pH 3.9 4,3 shelf-life gg 50 normativa di riferimento Reg.(CE) n.852 e 853/2004 ; Reg.(CE) n.178/2002 ; Reg.(CE) n.2073/2005 e s.m.i.; Reg. (CE) n.1881/2006 e s.m.i.; Reg.(CE) n.396/2005 e s.m.i.; Reg.(UE) n.37/2010 e s.m.i. materiali a contatto con gli alimenti D.M. 21/3/73; D.P.R. n.777/1982; Reg.(CE) n.1935/2004 e s.m.i.; Reg.(CE) n.2023/2006 e s.m.i.; Reg.(UE) n.10/2011 e s.m.i. Reg.(UE) n.1169/2011; Digs n.231 del 15 dicembre 2017 Note Shelf-life minima alla consegna: 30 gg | parametri chimico fisici | | | | | | | |
| normativa di riferimento Reg. (CE) nn.852 e 853/2004; Reg. (CE) n.178/2002; Reg. (CE) n.2073/2005 e s.m.i.; Reg. (CE) n.1881/2006 e s.m.i.; Reg. (CE) n.396/2005 e s.m.i.; Reg. (UE) n.37/2010 e s.m.i. materiali a contatto con gli alimenti D.M. 21/3/73; D.P.R. n.777/1982; Reg. (CE) n.1935/2004 e s.m.i.; Reg. (CE) n.2023/2006 e s.m.i.; Reg. (UE) n.10/2011 e s.m.i. etichettatura Reg. (UE) n.1169/2011; Dlgs n.231 del 15 dicembre 2017 Note Shelf-life minima alla consegna: 30 gg | | | | | | | | |
| (CE) n.1881/2006 e s.m.i.; Reg.(CE) n.396/2005 e s.m.i.; Reg.(UE) n.37/2010 e s.m.i. materiali a contatto con gli alimenti D.M. 21/3/73; D.P.R. n.777/1982; Reg.(CE) n.1935/2004 e s.m.i.; Reg.(CE) n.2023/2006 e s.m.i.; Reg.(UE) n.10/2011 e s.m.i. etichettatura Reg.(UE) n.1169/2011; Dlgs n.231 del 15 dicembre 2017 Note Shelf-life minima alla consegna: 30 gg | shelf-life gg | 50 | | | | | | |
| materiali a contatto con gli alimenti D.M. 21/3/73; D.P.R. n.777/1982; Reg.(CE) n.1935/2004 e s.m.i.; Reg.(CE) n.2023/2006 e s.m.i.; Reg.(UE) n.10/2011 e s.m.i. etichettatura Reg.(UE) n.1169/2011; Dlgs n.231 del 15 dicembre 2017 Note Shelf-life minima alla consegna: 30 gg | normativa di riferimento | Reg.(CE) nn.852 e 853/2004 ; Reg.(CE) n.178/2002 ; Reg.(CE) n.2073/2005 e s.m.i. ; Reg. (CE) n.1881/2006 e s.m.i.; Reg.(CE) n.396/2005 e s.m.i.: Reg.(UE) n.37/2010 e s.m.i. | | | | | | |
| Note Shelf-life minima alla consegna: 30 gg | materiali a contatto con gli alimenti | | | | | | | |
| | etichettatura | Reg.(UE) n.1169/2011; Dlgs n.231 del 15 dicembre 2017 | | | | | | |
| Versione specifica del 17/06/2020 Rev. 5 | Note | Shelf-life minima alla consegna: 30 gg | | | | | | |
| Versione specifica del 17/06/2020 Rev. 5 | | | | | | | | |
| 1 | Versione specifica del | 17/06/2020 Rev. 5 | | | | | | |



SCHEDA TECNICA

Codice Prodotto: 14249251

Pag. 3

| ST-PF0403 | | | | | | | |
|---|--------|--|----|-------------------------|-------------------------|--|--|
| descrizione codific | ata | YOGURT Bontà Viva 125g VANIGLIA | | | | | |
| descrizione prodo | otto | Yogurt intero, in confezione da 125 g, gusto vaniglia, marchio "Bontà Viva". | | | | | |
| codice India | cod | 8005377005193 | | | | | |
| tipolo | gia | Yogurt | | | | | |
| Allergeni | | | Si | No | | | |
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. | | | | V | | | |
| Crostacei e prodotti a base di cro | stacei | | | | $\overline{\mathbf{A}}$ | | |
| Uova e prodotti a base di uova | | | | | \square | | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | | | | | | |
| Arachidi e prodotti a base di aracl | hidi | | | | | | |
| Soia e prodotti a base di soia | | | | | $\overline{\checkmark}$ | | |
| Latte e prodotti a base di latte (co | - | <u> </u> | | V | | | |
| Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati. | | | | | V | | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | | | \square | | | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | | | \square | | | |
| Senape e prodotti a base di senape | | | | | | | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 | | | | $\overline{\checkmark}$ | | | |
| Lupino e prodotti a base di lupini | | | | \square | | | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | | | V | | | |
| OGM: Si dichiara che questo prodotto non contiene ingredienti o materie prime costituite da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o che contengono OGM o prodotte a partire da OGM secondo quanto previsto dalla legislazione vigente. Il fornitore garantisce che né il prodotto né le sue materie prime vengono trattati con radiazioni ionizzanti. | | | | | | | |
| N | ote | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Versione specifica | ael | 17/06/2020 Rev. 5 | | | | | |

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate od adoperate al di fuori dell'uso in accordo.