

Genossenschaft MILCHHOF STERZING  
landwirtschaftliche Gesellschaft  
Gründungsjahr 1884

Jaufenpass-Straße 108  
I-39049 Sterzing  
Tel. 0472 76 41 55  
Fax 0472 76 67 70

info@milchhof-sterzing.it  
www.milchhof-sterzing.it

Cooperativa LATTERIA VIPITENO  
società agricola  
anno di fondazione 1884

Via Passo Giovo 108  
I-39049 Vipiteno  
Tel. 0472 76 41 55  
Fax 0472 76 67 70

info@latteria-vipiteno.it  
www.latteria-vipiteno.it

Steuer-, MWSt. und Handelsregister  
BZ Nr. / Codice fiscale, Part. IVA e no.  
iscr. Reg. imp. BZ 00101010213

Landesgenossenschaftsregister-Nr.  
Sekt. I / Registro provinciale delle  
cooperative no. Sez. I A145342



MILCHHOF STERZING – LATTERIA VIPITENO

## Scheda Tecnica Yogurt Vipiteno Yogurt intero - 125g - Gusto fragola

**Codice articolo** (interno): 10009

**Contenuto** (unità consumatore): 125g

**Cod. EAN** (unità consumatore): 80609056

**Cod. EAN** (unità commerciale): 78007735191363

### Ingredienti:

YOGURT INTERO con fermenti lattici, preparato alla fragola (zucchero, fragola e succo concentrato di fragola 8% sul totale, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato di mais, succo concentrato di barbabietole rosse, aroma).

SENZA GLUTINE

### Caratteristiche sensoriche:

gradevole e cremoso

### Apporto nutrizionale medio per 100 g:

|                            |                   |       |
|----------------------------|-------------------|-------|
| Energia                    | 431 kJ   103 kcal | . % * |
| Grassi                     | 3,7 g             | . % * |
| di cui acidi grassi saturi | 2,6 g             | . % * |
| Carboidrati                | 13 g              | . % * |
| di cui zuccheri            | 12 g              | . % * |
| Proteine                   | 3,4 g             | . % * |
| Sale                       | 0,1 g             | . % * |
| Calcio                     | 120 mg**          | . % * |

\*\*15% valori nutritivi di riferimento

\* AR=

### Caratteristiche microbiologiche:

|  |                 |
|--|-----------------|
| Lieviti/muffe  | assenti/g       |
| Coliformi  | assenti/g       |
| Germi patogeni   | assenti/25g     |
| Fermenti lattici vivi streptococchi e lattobacilli alla data di scadenza | min. 10/7 UFC/g |

Il prodotto è conforme alle norme legislative

IT  
41 6  
CE

**Temperatura di conservazione:**

ITA +4°C - AUT/BRD +4°/+8°C

**Condizioni di trasporto:** catena del freddo:

ITA +4°C - AUT/BRD +4°/+8°C

### Dati tecnici

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Peso lordo unità vendita:</b>     | 132 g   |
| <b>Peso lordo cartone:</b>           | 2.800 g   |
| <b>Unità vendita per cartone:</b>    | 20  |
| <b>Dimensione unità vendita:</b>     | 72 mm larghezza x 70 mm altezza                     |
| <b>Dimensione unità commerciale:</b> | 380 mm lunghezza x 295 mm larghezza x 70 mm altezza |
| <b>Cartoni per strato:</b>           | 8   |
| <b>Strati per bancale:</b>           | 15  |
| <b>Cartoni per bancale:</b>          | 120   |
| <b>Materiale d'imballaggio:</b>      | Vasetto in polistirolo - capsula in alluminio       |

versione: 2.6

verificato elettronicamente  
19.12.2018 10:59:54 Freund Gabi  
laboratorio – qualità

approvato elettronicamente  
19.12.2018 10:59:54 Dr. Günther Seidner  
direttore

