

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 4 del 22/11/2021
Verifica/App.: 20/03/2023

Yogurt intero ai cereali



| | |
|---------------------------|--|
| Denominazione legale | Yogurt ai cereali |
| Denominazione commerciale | Yogurt ai cereali |
| Descrizione prodotto | Lo Yogurt intero Lattebusche, bianco o ai gusti, è un prodotto fresco e versatile, senza conservanti né coloranti, ideale in ogni momento della giornata, a cominciare da una sana colazione ad un pasto leggero e veloce oppure al termine della giornata come goloso dessert. |
| Ingredienti | Yogurt (latte fresco pastorizzato intero e fermenti lattici specifici vivi: Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus), preparazione ai cereali 18% (zucchero, acqua, cereali 1,8%: grano - orzo - crusca di grano in proporzione variabile, cocco disidratato, estratto di malto, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido tartarico, calcio citrato; aromi). Può contenere: soia, nocciole, pistacchi e senape . |
| Origine del latte | Italia |

Anagrafica generale

| | |
|---|----------------------|
| Formato | 2 x 125 grammi |
| Peso variabile o Peso nominale | Peso/Volume nominale |
| Codice articolo di vendita | 0237 |
| Marchio | Lattebusche |
| Codice EAN unità consumatore | 8000212035137 |
| Codice EAN unità imballo | 18000212035134 |
| Lotto | Data TMC |
| Codifica lotto | NN/AAA (gg/mm) |
| Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg) | 55 |
| Temperatura di conservazione | da 0 a 6 °C |
| Unità di misura di vendita | Confezione |
| Unità di vendita | Confezione |
| Unità di movimentazione | Imballo |
| Deperibilità prodotto (DL 198/2021) | <60gg/deperibile |



| Articolo | Confezione | | | | Imballo | | | | |
|----------|-----------------|--|----------------------|-----------------------|----------------------------------|------------------------------|------------------|--------------------|-------------------------------|
| | Codice articolo | Tipo confezione | Peso tara confezione | Peso lordo confezione | Dimensioni confezione LxIxH (cm) | Tipo imballo | U.V. per imballo | Peso lordo imballo | Dimensioni imballo LxIxH (cm) |
| 0237 | | Confezione primaria: 2 vasetti in polistirolo, capsule in alluminio. Confezione secondaria: fascetta in cartoncino patinato. | 0,019 kg | 0,27 kg | 14x7,5x7 | Vassoio in cartone ondulato. | 10 | 2,82 kg | 37x30x8,5 |

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 4 del 22/11/2021
Verifica/App.: 20/03/2023

Yogurt intero ai cereali



| Articolo | Bancale | | | | | |
|-----------------|-------------|------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------------|--------------------|
| Codice articolo | Tipo pallet | Nr. imballi per strato | Nr. strati per pallet | Nr. imballi per pallet | Dimensioni pallet LxIxH (cm) | Peso lordo bancale |
| 0237 | Pallet EPAL | 8 | 19 | 152 | 120x80x176 | 449 kg |

Modalità di smaltimento imballi

| Componente | Tipo materiale | Tipo di Raccolta |
|------------------|----------------|------------------|
| Vasetto | PS 06 | PLASTICA |
| Capsula | ALU 41 | METALLO |
| Fascetta | PAP 21 | CARTA |
| Vassoio | PAP 20 | CARTA |
| Falda | PAP 20 | CARTA |
| Bancale | FOR 50 | LEGNO |
| Film estensibile | LDPE 4 | PLASTICA |

Tabella nutrizionale

| Parametro | Valori medi su 100 g di prodotto | Valori medi su 100 ml di prodotto | Valori medi per porzione* |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Energia (kJ) | 457 | | |
| Energia (kcal) | 109 | | |
| Grassi (g) | 3,6 | | |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 2,5 | | |
| Carboidrati (g) | 15 | | |
| di cui zuccheri (g) | 14 | | |
| Fibre (g) | 0,5 | | |
| Proteine (g) | 3,8 | | |
| Sale (g) | 0,14 | | |

Caratteristiche microbiologiche*

| Parametro | U.M. | Valori medi su 100 ml di prodotto | Tolleranza |
|------------------------|--------|-----------------------------------|-----------------|
| Listeria monocitogenes | UFC | assente in 25 g | nessuna |
| Enterobatteriacee | UFC/ml | assente | m<1 M=5 n=5 c=2 |

* Riferimenti normativi

Reg. CE 2073/05. n = numero di unità che costituiscono il campione; m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M.

Caratteristiche chimiche

| Parametri | U.M. | Valori medi su 100 g di prodotto |
|---------------|------|----------------------------------|
| Acidità | pH | 4,0 |
| Umidità | % | 78 |
| Residuo secco | % | 22 |

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 4 del 22/11/2021
Verifica/App.: 20/03/2023

Yogurt intero ai cereali



Allergeni

| Allergene | Presenza per ricetta o natura del prodotto | Presenza per contaminazione crociata | Fonte |
|---|--|--------------------------------------|--------------------------|
| Cereali contenenti glutine | SI | - | cereali |
| 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 | SI | preparazione ai cereali |
| Latte e prodotti a base di latte | SI | - | latte |
| Frutta a guscio | NO | SI | presente in stabilimento |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | NO | - |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | SI | preparazione ai cereali |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO | NO | - |
| Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/litro | NO | NO | - |
| Lupini e prodotti a base di lupini | NO | NO | - |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | NO | - |

* Riferimento:

allegato II Regolamento U.E. N. 1169/11

Anagrafica Stabilimento

| | |
|-------------------------------------|--|
| Ragione Sociale OSA | Lattebusche s.c.a. |
| Indirizzo OSA | Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL) |
| Stabilimento di produzione | Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL) |
| Codice di identificazione sanitaria | IT 05 105 CE |

Certificazioni

Norma/Standard di riferimento

UNI EN ISO 14001 - CERT. n° 1151

FSSC 22000 - CERT. N.45495

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027