

## 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 ( <b>latte</b> fresco pastorizzato intero e fermenti lattici specifici vivi: Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus), preparazione ai cereali 18% (zucchero, acqua, cereali 1,8%: <b>grano - orzo - crusca di grano</b> in proporzione variabile, cocco disidratato, estratto di malto, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido tartarico, calcio citrato; aromi). Può contenere: <b>soia, nocciole, pistacchi e senape</b> .
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