



Codice:

56853

Descrizione:

YOGURT "BIO" -INTERO- GRANAROLO GR. 125.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

YOGURT INTERO BIANCO CREMOSO BIO PRIMA NATURA 125G GRANAROLO

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Yogurt intero, bianco ,cremoso, biologico

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Origine del latte : Italia

INGREDIENTI

Latte intero*, fermenti lattici specifici vivi: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus
(* da agricoltura biologica)

ALLERGENI

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo secco totale: 14,50% min 12,30 max 16,70
Grasso: 4,30% min 3,70 max 4,90
Proteine: 3,60% min 3 max 4,20
Carboidrati: 4,70% min 4 max 5,40
pH: 4,20 min 3,90 max 4,50

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Lieviti: <10 ufc/g
Muffe: <10 ufc/g

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto
Energia: 315 kJ/75 kcal
Grassi: 4,3 g
di cui acidi grassi saturi: 2,8 g
Carboidrati: 4,7 g
di cui zuccheri: 4,7 g
Fibre: 0,0 g
Proteine: 3,7 g
Sale: 0,13 g

OGM

Assenti

CONSERVAZIONE

In frigorifero tra 0°C e +4°C

TMC (DURABILITÀ)

50 giorni (compreso il giorno di confezionamento)

IMBALLO PRIMARIO

Vasetto

PESO NETTO SINGOLO PEZZO

0,125 kg

PESO LORDO SINGOLO PEZZO

0,135 kg

CONTENUTO PER CARTONE

n. 12 pz

CARTONI PER PALLET

n. 140 cartoni

CARTONI PER STRATO	n. 14
N°STRATI PER PALLET	n° 10
ALTRE CARATTERISTICHE	Ottenuto da fermentazione lattica provocata da lactobatteri e fermenti lattici. Non contiene pezzi di frutta. Non contiene coloranti/conservanti. Gli aromi nel prodotto finito sono < 0,1%. L'acidità lattica è < 0,9% (<40°SH). Non contiene caglio. Prodotto adatto per le persone celiache Presente nel prontuario AIC Adatto per vegetariani e vegani Trattamento termico: > 85,0°C per 30 sec.
MARCHIO	Granarolo
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	CE IT 03 170
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8002670017410
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Strada Provinciale 30 Vernate (MI)
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev del 02/04/19 int.02/03/18 int.26/06/18 int.25/07/19 int 16/04/20 int.20/04/21 int.14/01/22 conf. il 07/01/2022