

Mukki_09-01
04-02-23

CS202, Yogurt Kefir 150g



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Kefir da latte senza lattosio (<0,1%) bianco naturale
- **Codice:** 000000000000000927
- **Marchio:** Centrale del Latte di Torino
- **Descrizione del prodotto:** Kefir da latte senza lattosio (<0,1%) bianco naturale
- **Formato:** 140 g
- **Peso netto:** 140 g



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** kefir da LATTE senza lattosio con fermenti lattici vivi (Bifidobacterium, Lactobacillus acidophilus, Streptococcus thermophilus, Lactococcus lactis subsp. Cremoris, Lactococcus lactis subsp. Lactis). Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.
- **Shelf life:** 50 giorni
- **Modalità d' indicazione:** Da consumare entro: vedi stampa sulla parte superiore
- **Modalità di conservazione:** Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C
- **Altre indicazioni:** Vasetto carta C/PAP81, capsula alluminio ALU41. Raccolta differenziata. Segui le regole del tuo Comune per un corretto smaltimento.
- **Lotto:** data di scadenza
- **Origine materia prima:** origine del latte: Italia
- **Claims:** senza lattosio (<0,1%)

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	284/68
Grassi	g/100g	4,1
Di cui saturi	g/100g	2,8
Carboidrati	g/100g	3,7
Di cui zuccheri	g/100g	3,7
Fibre	g/100g	0,0
Proteine	g/100g	4,1
Sale	g/100g	0,09*
Calcio	mg/100g	150 (19% Valori Nutritivi di Riferimento)

- **Note:** * contenuto di sale dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente



REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Aspetto	cremoso, omogeneo
Colore	bianco
Sapore	gradevole

REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 1881/2006 e s.m.i, Reg. CE 37/2010 e s.m.i; Reg. CE 396/2005 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Proteine	%p/p	3,90-4,20		
Materia grassa	%p/p	3,90-4,20		
Lattosio	g/100ml	<0,1		
Ph		3,9-4,5		

REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Enterobatteriacee	<10	ufc/g	Reg.CE 2073/2005
Listeria monocytogenes	assente	in 25g	
Lieviti	<10	ufc/g	
Muffe	<10	ufc/g	

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310009279



REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** vaschetta in carta personalizzata con capsula in alluminio personalizzata
- **Peso imballo primario:** 8,2g (vaschetta+capsula)
- **Peso lordo imballo primario:** 148,2 g
- **Dimensioni imballo primario:** h 50 mm diametro 95mm

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** vassoio in cartoncino
- **Peso imballo secondario:** 40,4 g
- **Peso lordo imballo secondario:** 929,2 g
- **Dimensioni imballo secondario:** mm 300 x 220 x h 90
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 6

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** bancale epal
- **Peso pallet:** 185 kg
- **Numero imballi secondari per strato:** 13
- **Numero di strati per pallet:** 14
- **Numero imballi secondari per pallet:** 182
- **Dimensioni pallet:**

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del Latte d'Italia S.p.A.
- **Indirizzo osa:** via Filadelfia 220, 10137 Torino



DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** Via A. Faedo, 60 - Vicenza
- **Bollo ce:** ITX 513 M CE