



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Yogurt Magro BIANCO
- **Codice:** 0000000000000000024
- **Marchio:** Centrale del latte di Torino
- **Descrizione del prodotto:** YOGURT MAGRO BIANCO
- **Formato:** Vasetto
- **Peso netto:** 500 g e

ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	assente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	assente
Frutta a guscio	Assente	assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	assente
Semi di sesamo	Assente	assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	assente



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** Yogurt di LATTE fresco pastorizzato scremato con fermenti lattici vivi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*).
- **Shelf life:** 50 giorni
- **Modalità d' indicazione:** Da consumare entro: vedi stampa sulla capsula.
- **Modalità di conservazione:** Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C
- **Altre indicazioni:** Raccolta differenziata. Segui le regole del tuo Comune per un corretto smaltimento: vasetto PP05 plastica, coperchio PET01 plastica e capsula ALU41 alluminio.
- **Lotto:** Data di scadenza
- **Origine materia prima:** Origine del latte: Italia

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	164/39
Grassi	g/100 g	0,1
Di cui saturi	g/100 g	0,1
Carboidrati	g/100 g	4,7
Di cui zuccheri	g/100 g	3,6
Fibre	g/100 g	0,0
Proteine	g/100 g	4,7
Sale	g/100 g	0,10
Calcio	g/100 g	169* (* 21% VNR Valori Nutritivi di Riferimento)

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 915/2023 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Proteine	% p/p	4,40 - 4,70		
Materia grassa	% p/p	< 0,10		
Ph		3,90 - 4,30		

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 n. 2073/2005 e s.m.i.
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	ufc/ 25g	Reg. CE n. 2073/2005e s.m.i.
Lieviti	<10	ufc/g	
Muffe	<10	ufc/g	

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310002249
- **Trasporto:** Refrigerato (D.P.R. 327/80)
- **Etichettatura:** Conforme alla normativa vigente

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

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

- **Tipologia di imballo:** Vasetto in polipropilene personalizzato con capsula in alluminio e salvaroma in PET.
- **Peso imballo primario:** 15,3 g (vasetto: 11,4 g; capsula: 1 g; salvaroma: 2,9 g)
- **Peso lordo imballo primario:** 515,3 g
- **Dimensioni imballo primario:** 9,5 x h 11,9 cm



REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Scatola fustellata in cartone ondulato
- **Peso lordo imballo secondario:** 3,2 Kg (6 vasetti da 515,3g; scatola in cartone da 66g)
- **Dimensioni imballo secondario:** 30,5 x 22 x 14 cm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** Confezione da 6 vasetti

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** Pallet EPAL
- **Numero imballi secondari per strato:** 14
- **Numero di strati per pallet:** 7 + 2 scatole
- **Numero imballi secondari per pallet:** 100
- **Dimensioni pallet:** 1200 x 800 x 1050 mm
- **Peso lordo del pallet:** 332 Kg
- **Protezione del pallet:** Avvolto con nastro estensibile

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
- **Numero di riconoscimento:** IT X513 M CE