

YOGURT INTERO PESCA



CODICE PRODOTTO 00561

BAR CODE 8032774180185

DESCRIZIONE PRODOTTO

yogurt intero con preparazione di frutta in purea

INGREDIENTI

yogurt intero (latte intero, fermenti lattici vivi: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), preparazione di frutta 18% (purea di pesca gialla 50%, zucchero, amido modificato di tapioca, aromi)

DESTINAZIONE DI VENDITA libero servizio

TIPO DI CONFEZIONAMENTO

vasetti in Ps con etichetta in carta riciclata, capsula in PET, in coppia 2 x 125 g

UNITÀ DI VENDITA pezzo

UNITÀ DI IMBALLO cartone da 6 coppie



CENTRALE LAITIÈRE VALLÉE D'AOSTE srl
Fraz. La Cure de Chevrot 11 - 11020 Gressan (AO)
Tel. 0165 251511/250901 - Fax 0165 251342
www.centralelatte.vda.it

SHELF-LIFE 30 giorni dalla data di confezionamento

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

conservare tra 0°C e + 4°C

CONTENUTO 6 pezzi da 2 x 125 g

IMBALLO cartone

DIMENSIONE CARTONE cm 28,5 x 22 x 6,7 h

PESO DEL CESTELLO Kg 1,5

PALETIZZAZIONE

bancale completo da 144 cartoni, 12 piani da 12 cartoni

DIMENSIONE PALLET cm 80 x 120 x 80 h

PESO DEL PALLET Kg 216 circa

IT
02/003
CE

Ingredienti potenzialmente allergizzanti

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	NO
Glutine	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti derivati	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂	NO

Caratteristiche chimico-fisiche

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

PROTEINE	3,4
GRASSI	3,9
CARBOIDRATI	12,3
VALORE ENERGETICO	101 Kcal/426 Kj

Caratteristiche microbiologiche

FLORA FERMENTANTE (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus) 1 x 10 ⁶ UFC/mL alla distribuzione	
ENTEROBACTERIACEAE	< 1 UFC/g
LIEVITI E MUFFE	assenti in 1 ml

La nostra confezione rispetta l'ambiente perché: il vasetto è realizzato con il 50% di plastica in meno rispetto ai tradizionali vasetti, l'etichetta è composta per almeno l'80% in carta riciclata, il materiale in PET che costituisce il coperchio può essere smaltito insieme alla plastica. La nostra confezione agevola la raccolta differenziata in quanto permette la perfetta separazione dei suoi componenti: vasetto, etichetta e coperchio.