

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 16/11/2021
Verifica/App.: 08/06/2022

Yogurt intero bianco



Denominazione legale	Yogurt Bianco
Denominazione commerciale	Yogurt Bianco
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 (latte fresco pastorizzato intero e fermenti lattici specifici vivi: Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus).
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale

Formato	500 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	0210
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212030026
Codice EAN unità imballo	18000212030023
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	Numero
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
0210	Vasetto in polistirolo, capsula in alluminio, coperchio in PET	0,021 kg	0,52 kg	10,5x10,5x13	Vassoio in cartone ondulato.	6	3,31 kg	32x21x15

Articolo	Bancale					
	Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxH (cm)
0210	Pallet EPAL	12	10	120	120x80x164,5	417 kg

Modalità di smaltimento imballi

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 16/11/2021
Verifica/App.: 08/06/2022

Yogurt intero bianco



Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Vasetto	PS 06	PLASTICA
Capsula	ALU 41	METALLO
Coperchio	PET 1	PLASTICA
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)	304		
Energia (kcal)	73		
Grassi (g)	4,3		
di cui acidi grassi saturi (g)	3,0		
Carboidrati (g)	4,3		
di cui zuccheri (g)	4,3		
Fibre (g)	0		
Proteine (g)	4,2		
Sale (g)	0,16		

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. 3 del 16/11/2021
Verifica/App.: 08/06/2022

Yogurt intero bianco



Allergeni

Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per contaminazione crociata	Fonte
Cereali contenenti glutine	NO	NO	-
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	NO	-
Latte e prodotti a base di latte	SI	-	latte
Frutta a guscio	NO	NO	-
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	-
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	-
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