

YOGURT INTERO 125g - PRIMULA

Yogurt naturale intero

INGREDIENTI	Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>).
--------------------	--

Yogurt intero alla frutta

GUSTI	INGREDIENTI
Albicocca	Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), semilavorato di frutta 12% (albicocca 50%, zucchero, gelificante: pectina, aromi), zucchero. SENZA CONSERVANTI
Ananas	Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), semilavorato di frutta 12% (ananas 50%, zucchero, addensante: E1442, pectina; aromi), zucchero. SENZA CONSERVANTI.
Agrumi di Sicilia	Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), semilavorato di frutta 12% (agrumi di Sicilia 50%: limone, arancio, mandarino; zucchero, gelificante: pectina, aromi naturali), zucchero. SENZA CONSERVANTI.
Banana	Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), semilavorato di frutta 12% (banana 50%, zucchero, gelificante: pectina, aromi), zucchero. SENZA CONSERVANTI.
Caffè	Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), semilavorato al caffè 8.5% (zucchero, addensante: E1442, sciroppo di zucchero caramellizzato, estratto di caffè 1.65%, aromi), zucchero.
Ciliegia	Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), semilavorato di frutta 12% (ciliegia 50%, zucchero, addensanti: E1442, pectina; aromi), zucchero. SENZA CONSERVANTI.
Cocco	Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), semilavorato di frutta 12% (zucchero, cocco 20%, addensanti: E1442, pectina; aromi), zucchero. SENZA CONSERVANTI.
Fragola	Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), semilavorato di frutta 12% (fragola 50%, zucchero, addensanti: E1442, pectina; succo di frutti rossi, aromi), zucchero. SENZA CONSERVANTI.
Frutti di bosco	Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), semilavorato di frutta 12% (frutti di bosco 50%: fragole, more, ribes, mirtilli, lamponi; zucchero, addensanti: E1442, pectina; succo di frutti rossi, aromi), zucchero. SENZA CONSERVANTI.
Mirtillo	Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), semilavorato di frutta 12% (mirtillo 50%, zucchero, gelificante: pectina, aromi), zucchero. SENZA CONSERVANTI.
Pesca	Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), semilavorato di frutta 12% (pesca 50%, zucchero, addensante: E1442, pectina; aromi), zucchero. SENZA CONSERVANTI.
Vaniglia	Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), semilavorato alla vaniglia 12% (zucchero, sciroppo di zucchero invertito, aromi, gelificante: pectina, estratto naturale di vaniglia), zucchero.

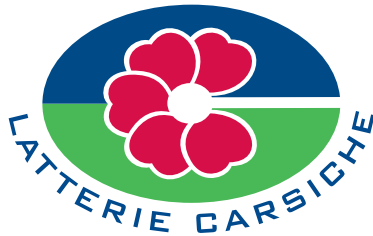
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLO YOGURT

Lieviti	<10 UFC / g
Muffe	<10 UFC / g
Escherichia coli	Assenti UFC / 25g
Germi patogeni	Assenti UFC / 25g
Fermenti lattici vivi alla produzione	min. 100.000.000 UFC / g
Fermenti lattici vivi alla scadenza	min. 10.000.000 UFC / g <i>Ammesso che il prodotto venga conservato secondo le indicazioni.</i>



Sede legale: Duino 5/F (TS)
 Stabilimento: via Trieste 19, Villesse (GO)
 Tel. 0481 91105 / fax 0481 91410 / info@lattercarso.it





CARATTERISTICHE REOLOGICHE DELLO YOGURT	
Colore	Caratteristico dello yogurt o della frutta aggiunta.
Tessitura	Assenza di separazione.
Aspetto	Cremoso e invitante.
Odore	Gradevole, caratteristico dello yogurt, o miscelato al gusto delicato del tipo di frutta aggiunta.
Gusto	Acidulo, caratteristico dello yogurt, o miscelato al gusto delicato del tipo di frutta aggiunta.

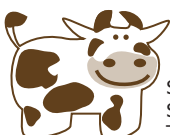
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO				
	Valore energetico in kcal/kJ	proteine in g	carboidrati in g	grassi in g
Yogurt intero naturale	67 / 278	3.6	4.7	3.7
Yogurt intero alla frutta	101 / 426	3.1	14.8	3.3
Yogurt intero al caffè	99 / 415	3.2	14.0	3.3
Yogurt intero alla vaniglia	102 / 429	3.2	14.9	3.3

CONSERVAZIONE E SCADENZA	
Localizzazione della data di scadenza	Sulla capsula.
Dicitura della data di scadenza e identificazione del lotto	Giorno, mese e anno entro il quale è preferibile consumare il prodotto. La prima lettera indica il giorno di produzione con il quarto d'ora di confezionamento, la seconda identifica la linea di confezionamento.
Shelf life	50-55 giorni alla produzione.
Temperatura di trasporto e stoccaggio	+ 4 °C - catena del freddo.

CONFEZIONE 125g	
Confezione	Vasetto prestampato in PS per alimenti capsula in alluminio saldata a garanzia d'ermeticità.
Cartone	Cartone da 20 pezzi Peso lordo collo: 2764 g Misure: 96 x 380 x 295 mm
Bancale	Numero imballi per strato 8 Numero imballi per pallet 120 Altezza totale pallet cm 122 Numero strati per pallet 15 Peso complessivo pallet Kg 314 Bancale EPAL da rendere

DESCRIZIONE	CODICE INTERNO	CODICE EAN
Naturale intero	YNAT125PRI	80531852
Agrumi	YAGR125PRI	80531876
Albicocca	YALB125PRI	80666240
Ananas	YANA125PRI	80531883
Banana	YBAN125PRI	80531890
Caffè	YCAF125PRI	80569909
Ciliegia	YCIL125PRI	80569923
Cocco	YCOC125PRI	80569930
Fragola	YFRA125PRI	80569947
Frutti di bosco	YBOS125PRI	80569954
Mirtillo	YMIR125PRI	80570004
Pesca	YPES125PRI	80629689
Vaniglia	YVAN125PRI	80570028

TRENTINALATTE S.p.A. Via dell'Adige Vecchio, 15 38030 Roverè della Luna (TN) IT 42 81 CE garantisce che:	- il prodotto fornito corrisponde a questa scheda tecnica - il cliente sarà informato in caso di cambiamenti significativi del prodotto - il prodotto è conforme alle leggi italiane in vigore Rev. 3- 09/09
--	---



Sede legale: Duino 5/F (TS)
 Stabilimento: via Trieste 19, Villesse (GO)
 Tel. 0481 91105 / fax 0481 91410 / info@lattecarso.it

