

<b>AZIENDA AGRICOLA IL COLLE</b> Regione Armurasse, snc 18026 Pieve di Teco (IM)	<b>Scheda Tecnica di Prodotto</b>  <b>YOGURT BIANCO INTERO</b>	<b>Data: 25/09/2022</b>  <b>Rev. 01</b>
--	--	---

### Descrizione del prodotto

Denominazione prodotto	YOGURT BIANCO INTERO Prodotto fresco ottenuto dalla fermentazione del latte intero bovino operata da batteri specifici ( <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> )
Formato di vendita	125 g
Ingredienti	LATTE intero pastorizzato, fermenti lattici vivi ( <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> )
Provenienza latte	Origine del latte: Regione Liguria - Italia. Il latte utilizzato proviene esclusivamente da animali di proprietà allevati in provincia di Imperia
Prodotto e confezionato da	Azienda Agricola Il Colle Sede legale: Via della Repubblica, 26 - Imperia Sede operativa: Regione Armurasse, snc - Pieve di Teco (IM)
Riconoscimento CE	IT U9W2A CE
Modalità di conservazione	Temperatura compresa tra 4 e +6°C
Limite di consumo	25 giorni dalla data di produzione
Modalità di trasporto	In automezzo refrigerato idoneo al trasporto di sostanze alimentari
Lotto	Data di scadenza riportata sull'imballo primario
Destinazione d'uso	Destinato a tutti i consumatori ad eccezione di quelli allergici/intolleranti al latte e derivati

### Allergeni (Reg. CE 1169/2011)

Tipologia	Presenza
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X

#### Caratteristiche organolettiche

Colore	Bianco
Sapore	Leggermente acidulo, caratteristico dello yogurt
Odore	Gradevole, caratteristico dello yogurt
Consistenza	Cremosa e vellutata

#### Caratteristiche microbiologiche

Conformi a quanto previsto dal Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche
---

#### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	354 kJ/85 kcal
Grassi	5,7,0 g
di cui acidi grassi saturi	4,1 g
Carboidrati	4,9 g
di cui zuccheri	4,4 g
Proteine	3,5 g
Sale	0,16 g

#### Contaminanti

Conformi a quanto previsto dal Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche
---