

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

**Descrizione del prodotto**

Denominazione prodotto	YOGURT INTERO AL MIRTILLO Prodotto fresco ottenuto dalla fermentazione del latte intero bovino operata da batteri specifici ( <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> ) addizionato con preparato al mirtillo
Formato di vendita	125 g
Ingredienti	Yogurt intero (LATTE intero pastorizzato, fermenti lattici vivi <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> ), preparato al mirtillo 15% (zucchero, mirtillo nero 32%, acqua, aroma, stabilizzante: pectine, succo concentrato di limone, conservante: sorbato di potassio, colorante: antociani)
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 con variegature del colore tipico dei mirtilli
Sapore	Caratteristico dello yogurt, miscelato al gusto delicato dei mirtilli
Odore	Caratteristico dello yogurt, miscelato all'odore delicato dei mirtilli
Consistenza	Crema e vellutata

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

Energia	428 kJ/102 kcal
Grassi	4,3 g
di cui acidi grassi saturi	3,1 g
Carboidrati	13,0 g
di cui zuccheri	12,6 g
Proteine	2,7 g
Sale	0,12 g

**Caratteristiche microbiologiche**

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

**Contaminanti**

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