

## INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Yogurt Intero BIANCO 250G
- **Codice:** 000000000000003836
- **Marchio:** Polenghi
- **Descrizione del prodotto:** Yogurt intero bianco
- **Formato:** 2 vasetti da 125 g
- **Peso netto:** 250 g (2x125 g per vasetto)

## ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	Assente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** Yogurt di latte fresco intero con fermenti lattici vivi, Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus. Senza glutine.
- **Shelf life:** 50 giorni
- **Modalità d' indicazione:** Da consumare entro: vedi stampa sul cluster e sul fianchetto del vasetto.
- **Modalità di conservazione:** Conservare in frigo tra 0°C e +4°C
- **Altre indicazioni:** SEGUI LE REGOLE DEL TUO COMUNE: CARTA PAP21, ALLUMINIO ALU41, PLASTICA PS06
- **Lotto:** Data di scadenza gg/mm/aa
- **Origine materia prima:** Italia

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	301/72
Grassi	g/100 g	4,1
Di cui saturi	g/100 g	2,8
Carboidrati	g/100 g	4,7
Di cui zuccheri	g/100 g	3,5
Fibre	g/100 g	0,0
Proteine	g/100 g	4,1
Sale	g/100 g	0,10
Calcio	mg/100 g	156 (19% Valori Nutritivi di Riferimento)

## REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Aspetto	Cre moso, omogeneo
Colore	Bianco
Sapore	Gradevole

## REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

*Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 1881/2006 e s.m.i, Reg. CE 37/2010 e s.m.i; Reg. CE 396/2005 e s.m.i*

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Proteine	% p/p	3,90 - 4,20		
Materia grassa	% p/p	3,90 - 4,20		
Ph		3,90 - 4,30		

## REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

*Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;*

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Enterobatteriacee	< 10	ufc/g	Reg. CE 2073/2005
Listeria monocytogenes	Assente	in 25 g	
Lieviti	<10	UFC/G	
Fermenti specifici	L. bulgaricus, S. thermophilus		
Muffe	<10	UFC/G	

## DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8030705004937
- **Trasporto:** Refrigerato, temperatura max +6°C (D.P.R. 327/80)
- **Etichettatura:** Conforme alla normativa vigente

## REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

*Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti*

- **Tipologia di imballo:** Vasetto polistirolo bianco con capsula in alluminio personalizzata generica, in bauletto di cartone personalizzato.
- **Peso imballo primario:** 18,5 g (2 capsule da 0,5g; 2 vasetti da 5g; bauletto in cartone 8g)
- **Peso lordo imballo primario:** 272 g
- **Dimensioni imballo primario:** 14,0 x 7,5 x 7,5 cm
- **Quantita:** Cluster 2x125g

## REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Scatola fustellata in cartone ondulato
- **Peso lordo imballo secondario:** 1,63 Kg (6 cluster da 272g; vassoio in cartone da 55g)
- **Dimensioni imballo secondario:** 29,0 x 9 x 22,0 cm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** Confezione da 6 cluster

## DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** Pallet EPAL
- **Numero imballi secondari per strato:** 13
- **Numero di strati per pallet:** 14
- **Numero imballi secondari per pallet:** 182
- **Dimensioni pallet:** 1200 x 800 x 1138
- **Peso lordo del pallet:** 319 Kg
- **Protezione del pallet:** Avvolto con nastro estensibile

## DATI OSA

- **Nome:** Newlat Food S.p.A.
- **Indirizzo osa:** via J.F.Kennedy, 16- 42124 Reggio Emilia
- **Certificazioni:** Azienda con Sistema Integrato di Gestione per la Qualità, Sicurezza Alimentare, Filiera, Ambiente, Salute e Sicurezza sul Lavoro. Norma UNI EN ISO 9001. UNI EN ISO 22000. Standard IFS. Standard BRC. UNI EN ISO 22005. UNI EN ISO 14001. BS OHSAS 18001:2007.

## DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** Via A. Faedo, 60 - Vicenza
- **Bollo ce:** IT X513 M CE