

SILVRETTA
YOGURT MAGRO
BIANCO NATURALE

MARCA PRODOTTO:	SILVRETTA
DENOMINAZIONE LEGALE:	Yogurt magro con Bifidobacterium BB-12 [®]
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	Yogurt 0% di grassi bianco naturale
PESO:	400 g
GUSTO:	BIANCO MAGRO

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE:

Yogurt magro (**latte** scremato, fermenti lattici), fermento vivo: Bifidobacterium BB-12[®]. Contiene una fonte naturale di calcio.

TABELLA NUTRIZIONALE:

Dichiarazione nutrizionale valori medi per 100g di prodotto	
Energia	177 kJ / 42 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	4,9 g
di cui zuccheri	4,9 g
Fibre	0 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,18g
Calcio	120 mg=15% NRV*

*NRV=Valori nutritivi di riferimento.

LISTA ALLERGENI DIRETTIVA 89/2003 142/2006:	
CEREALI contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati	NO
CROSTACEI e prodotti derivati	NO
UOVA e derivati	NO
PESCE e prodotti derivati	NO
ARACHIDI e prodotti derivati	NO
SOIA e prodotti derivati	NO
LATTE e prodotti derivati (incluso il lattosio)	SI
FRUTTA SECCA IN GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati	NO
SEDANO (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati	NO
SENAPE e prodotti derivati	NO
Semi di SESAMO e prodotti derivati	NO
BIOSSIDO DI ZOLFO E SOLFITI a concentrazioni <u>superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l</u> , espressi come SO2	NO
LUPINO e prodotti derivati	NO
MOLLUSCHI e prodotti derivati	NO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	
ANALISI INTERNE	
pH	4,35 +/-0,15
Coliformi 30 °C	< 10 UFC/g
Lieviti	< 10 UFC/g
Muffe	< 10 UFC/g
Salmonella spp	Neg .in 25g
Fermenti lattici vivi alla produzione	minimo 10 ⁸ UFC/ml
Fermenti lattici vivi alla data di scadenza	minimo 10 ⁶ UFC/ml

DICHIARAZIONE OGM:

Si dichiara che i prodotti a Voi forniti NON contengono ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costruiti o derivati da OGM. NON sono sottoposti all'etichettatura OGM in conformità ai reg. CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003.

CONSERVAZIONE:

Temperatura: +4 °C

Durata: 28 giorni

CONFEZIONAMENTO:

vasetti in PP, alluminio a strappo, coperchio salvafreschezza in PS