

STUFFER YOGURT CREMOSO CON FRUTTA FRULLATA**MANGO-PAPAIA**

MARCA PRODOTTO:	STUFFER
DENOMINAZIONE LEGALE:	Yogurt intero al mango e papaia
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	Yogurt cremoso con frutta frullata mango papaia
PESO:	2 x 125 g
GUSTO:	MANGO-PAPAIA

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE:

yogurt (**latte** intero, fermenti lattici), zucchero, purea di mango 7%, purea di papaia 3%, destrosio, estratti di zafferanone, limone e paprica; amido modificato di mais, stabilizzante: pectina; correttore di acidità: acido citrico; aroma.

SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI. SENZA GLUTINE.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g

Energia	458 kJ / 109 kcal
Grassi	3,1 g
di cui acidi grassi saturi	2,0 g
Carboidrati	17 g
di cui zuccheri	16 g
Proteine	3,2 g
Sale	0,08 g

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	4,2 +0,2/-0,5
Brix°	19,5 +/-2
Coliformi 30 °C	< 10 UFC/g
Muffe/Lieviti (YGC)	<10 UFC/g
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

Durabilità garantita alla consegna: 32 giorni

Prodotto deperibile ai sensi dell'art. 62 L. 27/2012 (durabilità ≤ 60 gg)

CONFEZIONAMENTO:

vasetti in PS, alluminio a strappo