

STUFFER YOGURT CREMOSO CON FRUTTA FRULLATA

FRAGOLA

MARCA PRODOTTO:	STUFFER
DENOMINAZIONE LEGALE:	Yogurt intero alla fragola
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	Yogurt cremoso con frutta frullata
PESO:	4 x 125 g
GUSTO:	FRAGOLA

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE:

Ingredienti: yogurt (**latte** intero, fermenti lattici), preparazione di fragola 12% (fragole 50%, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato di mais, addensante: pectina; aroma, correttore di acidità: acido citrico; succo concentrato di carote), zucchero, zucchero d'uva 2,2%. **Senza conservanti aggiunti. Senza glutine.**

TABELLA NUTRIZIONALE:

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g	
Energia	474 kJ/112 kcal
Grassi	3,2 g
di cui acidi grassi saturi	2 g
Carboidrati	17,5 g
di cui zuccheri	17,1 g
Proteine	3,4 g
Sale	0,1 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 +0,15/-0,25
Brix °	19,5 +/-2
Coliformi 30 °C	< 10 UFC/g
Muffe/Lieviti	< 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