

STUFFER LIBERI DAL LATTOSIO

YOGURT MAGRO 0,1%

pesca e albicocca

MARCA PRODOTTO:	STUFFER
DENOMINAZIONE LEGALE:	Yogurt magro alla pesca e albicocca senza lattosio*
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	Stuffer Liberi dal lattosio – yogurt magro 0,1%
PESO:	2 x 125 g
GUSTO:	Pesca - albicocca

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE:

Ingredienti: yogurt (**latte** scremato senza lattosio**, fermenti lattici vivi), preparazione di pesca-albicocca 17% (zucchero, purea di albicocche 17,5%, sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di pesca 10%, succo di pesca da concentrato 7,8%, amido modificato di mais, stabilizzante: pectina; aroma, estratto di: limone, cartamo e paprica; correttore di acidità: citrato di sodio), fibra alimentare: polidestrosio. **Senza conservanti aggiunti. Senza glutine. **meno dello 0,1% di lattosio.**

TABELLA NUTRIZIONALE:

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g	
Energia	324 kJ / 76 kcal
Grassi	0,14 g
di cui acidi grassi saturi	0,10 g
Carboidrati	13,9 g
di cui zuccheri	13,2 g
di cui lattosio	<0,1 g
Fibre	1,2 g
Proteine	4,3 g
Sale	0,14 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 meno dello 0,1 % di lattosio
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
Brix °	17 +/-2
Listeria monocytogenes	Neg./25g
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

PARAMETRI SENSORIALI:

Gusto: sapore tipico di yogurt e frutta

Consistenza: yogurt cremoso

Aspetto: colore omogeneo, liscio

Odore: intenso di yogurt alla frutta

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