

STUFFER BB-12® - ACTIVE**MIRTILLI**

MARCA PRODOTTO:	STUFFER BB-12® - ACTIVE
DENOMINAZIONE LEGALE:	Yogurt intero con preparazione di mirtilli e Bifidobacterium BB-12®
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	STUFFER BB-12® - ACTIVE
PESO:	2 x 125g
GUSTO:	MIRTILLI

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE:

yogurt (**latte** intero, fermenti lattici), preparazione di mirtilli 22% (mirtilli 50%, zucchero, succo di mirtilli da concentrato, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato di mais, stabilizzante: pectina; correttori d'acidità: acido citrico, citrati di sodio; aroma naturale), fermento vivo: Bifidobacterium BB12®.

SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI. SENZA GLUTINE.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

VALORI MEDI PER 100g	
Energia	366 kJ/ 87 kcal
Grassi	2,6 g
di cui acidi grassi saturi	1,8 g
Carboidrati	12 g
di cui zuccheri	12 g
Proteine	3,3 g
Sale	0,13 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
Coliformi 30 °C	< 10 UFC/g
Lieviti/Muffe	< 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: 26 giorni

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

CONFEZIONAMENTO:

vasetti in PS, alluminio a strappo