



*La natura da portare a casa*

**SCHEDA TECNICA YOGURT STRUDEL DI MELA 150g**

**VERSIONE del 22.11.2019**

**Reg. UE 1169/2011**

---

dr.ssa Graziella Pastorini

**CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL**

Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 I 07 11CE

<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

IBAN : IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W0617532130000000206320

- 
- Tutti gli **imballaggi primari** utilizzati da Caseificio Val d'Aveto srl sono idonei a contenere alimenti essendo prodotti con materiali rispondenti ai requisiti del D.M. 21.03.73 e Reg.(CE)1935/2004 e successive modifiche ed integrazioni ed al Reg. 2023/2006/CE e Reg. (UE) n 10/2011 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.
  - il prodotto fornito non ha subito **irraggiamento**, nessuno dei suoi ingredienti ha subito irraggiamento; per la sua produzione non sono state usate materie prime irraggiate come coadiuvanti tecnologici; non sono state usate materie prime irraggiate come coadiuvanti tecnologici per la produzione di ingredienti utilizzati per la fabbricazione del prodotto (ai sensi della direttiva EC 1999/2 e s.m.i.).
- 

- L'**etichettatura** è conforme a quanto previsto dal Reg. (UE) 1169/2011 e successive modifiche.
- 

#### **Condizioni generali di stoccaggio:**

- Il prodotto deve essere conservato in cella frigo +4±2°C. Le confezioni devono essere conservate integre, lontano da fonti di calore dirette e/o indirette e protette da sbalzi di temperatura repentini.
  - Non posizionare le confezioni a contatto con superfici non impermeabili, posizionando 1 colli ad una distanza minima dal pavimento di 10 cm e dalle pareti oltre che tra un bancale e l'altro attiguo, possibilmente sistemandoli su pallet in materiale plastico lavabile (Reg. CE 852/2004 –D. Lvo 193/2007 –DPR 327/2004), ordinandoli in modo da consentire la circolazione d'aria fra di essi. Evitare lo schiacciamento del prodotto che, a causa di microfratture, può subire degrado microbiologico.
  - Il locale deve essere protetto dalle contaminazioni da infestanti di ogni genere e tipo con adeguati sistemi di protezione meccanica (reti alle finestre, sottoporta per i portoni, deterrenti alle vie di accesso) ed efficaci sistemi di monitoraggio e cattura oltre che periodica bonifica.
  - Il limite di shelf life indicato è applicabile al prodotto se conservato osservando le condizioni sopradescritte.
  - Una volta aperta la confezione, se del caso, deve comunque essere riposta in frigo e consumata entro il termine indicato.
  - Il prodotto deve essere prelevato con strumenti puliti e dedicati e la confezione lasciata aperta solo per il tempo necessario. Non è raccomandabile conservare confezioni aperte con confezioni integre.
- 

#### **Condizioni di trasporto:**

- È richiesto il trasporto refrigerato. Le condizioni di trasporto devono garantire integrità, qualità della merce che deve essere protetta da agenti atmosferici, infestanti, condensa, sbalzi termici repentini, polvere e quanto altro possa pregiudicarne la qualità.
- 
- È vietato il trasporto con merci pericolose, non alimentari, rifiuti, colli non chiaramente identificati, merci sfuse insudicianti.
- 

#### **CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL**

Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 I 07 11CE

<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

IBAN : IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W061753213000000206320

<b>O.G.M.</b>	I prodotti non contengono O.G.M. né hanno subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego ( 2003/1829/CE-2003/1830/CE) Pertanto non è sottoposto alla normativa relativa all'etichettatura degli O.G.M: L'Azienda applica una convinta politica OGM FREE
<b>B.S.E.</b>	I prodotti in oggetto è ottenuto da latte non ritenuto a rischio. E' esente da diossine e le normative riguardanti la BSE non sono applicabili a questi prodotti.
<b>Contaminanti</b>	I Prodotti sono ottenuti in accordo al Reg 315/1993/CE che stabilisce le procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ed al Reg. 1881/2006/CE e Reg (UE) n105/2010 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche
<b>Pesticidi</b>	I prodotti sono conformi a quanto previsto dal Reg ( CE) n. 396/2005 e successive modificazioni in materia di pesticidi.
<b>Solventi residui</b>	Nessun solvente viene utilizzato per la produzione dei prodotti
<b>Glutine</b>	I prodotti non contengono glutine ( $\leq 20$ ppm, DLgs 109/1192) . Nei prodotti ove il glutine è presente, è correttamente indicato in etichetta.
<b>Radiazioni ionizzanti</b>	I prodotti non sono trattati con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno dello stabilimento né nell'adiacenza di esso.
<b>Coloranti</b>	Nessun additivo o colorante viene impiegato per la realizzazione dei prodotti, che non sia chiaramente indicato in etichetta nell'elenco ingredienti. In azienda non vengono impiegati né sono presenti coloranti azoici.
<b>REACH</b>	I prodotti non necessitano di registrazione ai sensi del Regolamento REACH 190/2006/CE
<b>ALCOOL</b>	I prodotti non contengono alcool, né è previsto l'impiego durante il processo di trasformazione.
<b>Kosher</b>	Non adatto
<b>Halal</b>	Non adatto
<b>Alimentazione per vegetariani</b>	adatto
<b>Tracciabilità e Rintracciabilità</b>	Attiva dal 2002 ai sensi del Reg. 178/2002/CE
<b>HACCP</b>	Attivo dal 1995 ai sensi Reg. 852/2004/CE

**CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL**

Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 I 07 11CE

<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

IBAN : IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W0617532130000000206320

<b>D.L. 24 gennaio 2012 Art.62</b>	<b>Ai sensi dell'art. 62 del decreto legge 24 gennaio 2012, i prodotti sono intesi come DEPERIBILI</b>
<b>Contatti di emergenza</b>	<b>Responsabile Qualità d.ssa Graziella Pastorini tel 3929048418 attivo 24 ore-7 giorni</b>

**CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL**

Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 I 07 11CE

<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W0617532130000000206320

---

## YOGURT CON STRUDEL DI MELA 150g

Yogurt colato a consistenza densa e cremosa, privo di conservanti, panna ed addensanti. Prodotto e confezionato nel proprio caseificio con LATTE italiano intero proveniente da allevamenti di bovine ubicate nelle valli dell'Aveto e del Trebbia. Origine del LATTE: ITALIA

Prodotto in uno stabilimento che utilizza frutta a guscio e glutine.

- Ingredienti: latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici.
- Conservazione: in cella frigo a + 4°C.
- Validità: vedi tabella
- Confezionamento: bicchieri in plastica a peso fisso di 150g termosaldati con tappo salvaroma;
- Dimensioni bicchiere: 6.5x5.5x7.5
- Imballo: cartone
- Dimensioni Cartonaggio: 33x17x10
- Pezzi per cartone: 8
- Cartoni per stato Epal:14
- Strati per Epal: 5
- Totali pezzi Epal: 560
- Peso lordo singolo cartone: 1.5 kg circa
- Unità d'ordine: cartone
- Unità di fatturazione: pz
- Codice di fatturazione: 190
- Codice EAN: 8033462770749
- Shelf life: 30 gg data produzione

### CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL

Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 I 07 11CE

<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W061753213000000206320

**STRUDEL DI MELE (22%):** [zucchero, mela (20%), acqua, uvetta sultanina 8%, gelificante: pectina E 440, aroma, cannella 0.15%, correttore di acidità: acido citrico E330 e calcio citrato E333, conservante: potassio sorbato E202]

**Dichiarazione nutrizionale**  
Valori medi per 100g

	Unità di misura	
Valore energetico	Kcal/100g	129
Valore energetico	Kjoule/100g	541
Grassi	g/100g	5.1
Grassi saturi	g/100g	3.5
Carboidrati	g/100g	14.4
Zuccheri	g/100g	13.8
Fibra alimentare	g/100g	1.3
Proteine	g/100g	5.9
Sale	g/100g	0.01

**Allergeni**

Secondo l'allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche

	Aggiunta Intenzionale	Cross Contaminazione
<b>CEREALI</b> contenenti <b>GLUTINE</b> e prodotti derivati	NO	si
<b>CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei	NO	NO
<b>UOVA</b> e prodotti a base di uova	NO	NO
<b>PESCE</b> e prodotti a base di pesce	NO	NO
<b>ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi	NO	NO
<b>SOIA</b> e prodotti a base di soia	NO	NO
<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte	SI	NO

**CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL**

Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 I 07 11CE

<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W061753213000000206320

	Aggiunta Intenzionale	Cross Contaminazione
<b>FRUTTA A GUSCIO</b> e derivati	No	si
<b>SEDANO</b> e prodotti a base di sedano	No	No
<b>SENAPE</b> e prodotti a base di senape	No	No
<b>SASAMO</b> e prodotti a base di sesamo	No	No
<b>SOLIFITI</b> superiori a 10mg/Kg	No	No
<b>LUPINO</b> e prodotti a base di lupino	No	No
<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti a base di molluschi	No	No

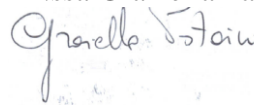
### Limiti microbiologici

- fissati da manuale HACCP Caseificio Val d'Aveto ed in accordo con Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche (Reg. 1441/2007 e Reg. 365/2010).

### Caratteristiche organolettiche:

- ✓ **Aspetto:** yogurt bianco colato su cui è adagiato il topping di mela e uvetta
- ✓ **Sapore:** dolce, di latte con fragranza fruttata, leggermente acidulo
- ✓ **Odore:** fragranza fruttata, leggermente acidulo
- ✓ **Colore:** bianco con stratificazione superiore giallognola
- ✓ **Consistenza:** cremosa, morbida e vellutata

Dr.ssa Graziella Pastorini



#### **CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL**

Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 I 07 11CE

<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

IBAN :IT27A0515632130CC0500005007

IBAN: IT42W061753213000000206320