

CASEIFICIO

VAL D'AVETO

*La natura da portare
a casa*

YOGURT COLATO CON "NOCCIOLA PIEMONTE IGP" 150g

REV. 2 DEL 17.05.2023

Reg. UE 1169/2011

YOGURT COLATO CON "NOCCIOLA PIEMONTE IGP" 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

PUO' CONTENERE ALTRA FRUTTA A GUSCIO E SOIA.

- Ingredienti: **LATTE** vaccino intero pastorizzato, preparato a base di **NOCCIOLA** Piemonte IGP 22% (zucchero, acqua, pasta di **NOCCIOLA** 10%, addensante: E 1442, zucchero caramellizzato, regolatore di acidità: E 334, aromi, conservante: E 202), fermenti lattici.
- Conservazione: Da conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C
- Validità: 30 gg
- Confezionamento: bicchieri in plastica a peso fisso di 150g termosaldati con tappo salvaroma
- Etichettatura ambientale:

| | | |
|---|-------|--------------------|
| Barattolo | PP5 | Raccolta Plastica |
| Coperchio | PET1 | |
| Top Alluminio | 41ALU | Raccolta Alluminio |
| Verifica le disposizioni del tuo Comune | | |

- Dimensione bicchiere: H = 6,7 cm; \varnothing = 7,4 cm
- Imballo: cartone
- Dimensioni Cartonaggio: L = 32,7 cm; P = 16,6 cm; H = 10 cm
- Pezzi per cartone: 8
- Cartoni per strato Epal: 14
- Strati per Epal: 5
- Totali pezzi Epal: 560
- Peso lordo singolo cartone: 1.4 kg circa
- Unità d'ordine: cartone
- Unità di fatturazione: pz
- Codice di fatturazione: 106
- Codice EAN: 8033462770121
- Shelf Life: 30 giorni data produzione

Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100g

| | |
|--------------------------------------|--------------------|
| Energia | 460 kJ 110 kcal |
| Grassi di cui acidi grassi saturi | 5,5 g 3,3 g |
| Carboidrati di cui zuccheri | 11 g 11 g |
| Proteine | 3,7 g |
| Sale | 0,10 g |

Allergeni

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

| <i>Elenco allergeni</i> | <i>Aggiunta Intenzionale</i> | <i>Cross Contaminazione</i> | <i>Presente in stabilimento</i> |
|--|------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| CEREALI contenenti GLUTINE e prodotti derivati | NO | NO | NO |
| CROSTACEI e prodotti a base di crostacei | NO | NO | NO |
| UOVA e prodotti a base di uova | NO | NO | SI' |
| PESCE e prodotti a base di pesce | NO | NO | NO |
| ARACHIDI e prodotti a base di arachidi | NO | NO | NO |
| SOIA e prodotti a base di soia | NO | SI' | SI' |
| LATTE e prodotti a base di latte | SI' | /// | SI' |
| FRUTTA A GUSCIO e derivati | SI' | SI' | SI' |
| SEDANO e prodotti a base di sedano | NO | NO | NO |
| SENAPE e prodotti a base di senape | NO | NO | NO |
| SESAMO e prodotti a base di sesamo | NO | NO | NO |
| SOLFITI superiori a 10mg/Kg | NO | NO | NO |
| LUPINO e prodotti a base di lupino | NO | NO | NO |
| MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi | NO | 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):

- *Listeria monocytogenes*: assente in 25g
- *Salmonella* spp.: assente in 25g
- *Escherichia coli*: < 10 UFC/g

Caratteristiche chimico-fisiche:

- pH: 4,20-5,20
- aw: $\geq 0,64$

Caratteristiche organolettiche:

- ✓ **Aspetto:** yogurt bianco colato su cui è adagiato il topping di “Nocciola Piemonte IGP”
- ✓ **Sapore:** dolce, di latte con fragranza fruttata, leggermente acidulo
- ✓ **Odore:** fragranza fruttata, leggermente acidulo
- ✓ **Colore:** bianco con stratificazione superiore marrone
- ✓ **Consistenza:** cremosa, morbida e vellutata

Destinazione d'uso:

- ✓ Il prodotto viene consumato tal quale.
- ✓ Il prodotto è consumato da tutti gli strati della popolazione inclusi i cosiddetti gruppi ad alto rischio.
- ✓ Non adatto al consumo per persone che presentano allergie alle proteine del latte e/o intolleranze al lattosio.
- ✓ Non adatto al consumo per persone che presentano allergia alla nocciola.

Destinazione di vendita:

- ✓ Consumatore finale, sia libero servizio che banco vendita
- ✓ Utilizzatore professionale

-
- 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 (modificato dal Reg. (UE) 2020/1245) 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 frigorifera tra 0°C e +4°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, sotto-porta 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.

| | |
|---------------|--|
| O.G.M. | 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.S.E. | 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. |
| | |

| | |
|------------------------------|--|
| Contaminanti | 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. 2023/915/CE e Reg (UE) 105/2010 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche |
| Pesticidi | I prodotti sono conformi a quanto previsto dal Reg (CE) n. 396/2005 e successive modificazioni in materia di pesticidi. |
| Solventi residui | Nessun solvente viene utilizzato per la produzione dei prodotti |
| Glutine | I prodotti non contengono glutine (≤ 20 ppm, D.Lgs. 109/1992). Nei prodotti ove il glutine è presente, è correttamente indicato in etichetta. |
| Radiazioni ionizzanti | I prodotti non sono trattati con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno dello stabilimento né nell'adiacenza di esso. |
| Coloranti | 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. |
| REACH | I prodotti non necessitano di registrazione ai sensi del Regolamento REACH 190/2006/CE |
| ALCOOL | I prodotti non contengono alcool, né è previsto l'impiego durante il processo di trasformazione. |

| | |
|--|---|
| Alimentazione per vegetariani | adatto |
| Tracciabilità e Rintracciabilità | Attiva dal 2002 ai sensi del Reg. 178/2002/CE |
| HACCP | Attivo dal 1995 ai sensi Reg. 852/2004/CE |
| Etichettatura ambientale | I prodotti riportano in etichetta le diciture in merito allo smaltimento degli imballaggi, ai sensi del D. Lgs. del 03 Settembre 2020, n. 116 |
| D.Lgs. del 08 Novembre 2021, n. 198 | Ai sensi dell'art. 2 del Decreto Legislativo del 08 Novembre 2021 n. 198, i prodotti sono intesi come DEPERIBILI |
| Contatti di emergenza | <p>Responsabile Qualità</p> <p>Dott. Alessandro Alesi</p> <p>Tel. +39 0736 3067256</p> <p>cell. +39 348 6608288</p> <p>e-mail: alessandro.alesi@sabelli.it</p> <p>attivo 24 ore-7 giorni</p> |

dott. Alessandro Alesi

CASEIFICIO VAL D'AVETO S.R.L.
 Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35
 16048 PEZZOAGLIO (GE)
 Tel./Fax 0185 470390/471002
 C.F./P.I. 0100670999
 CCIA GE 01006470999 REA 328229