

CASEIFICIO

VAL D'AVETO

*La natura da portare
a casa*

YOGURT COLATO CON PRALINATO CROCCANTE 150g

REV. 2 DEL 17.05.2023

Reg. UE 1169/2011

YOGURT COLATO CON PRALINATO CROCCANTE 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.

- Ingredienti: **LATTE** vaccino intero pastorizzato, preparato a base di **MANDORLE** e **NOCCIOLE** 22% (zucchero, **MANDORLE** 22%, **NOCCIOLE** 22%, olio di semi di girasole, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**), fermenti lattici
- Conservazione: Da conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C
- Validità: 28 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: 358
- Codice EAN: 8033462770350
- Shelf Life: 28 giorni data produzione

Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	412 kJ 99 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	6,0 g 3,6 g
Carboidrati di cui zuccheri	6,4 g 5,9 g
Fibre	<0,5 g
Proteine	4,8 g
Sale	0,14 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	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 pralinato croccante
- ✓ **Sapore:** dolce, di latte con fragranza fruttata, leggermente acidulo
- ✓ **Odore:** fragranza fruttata, leggermente acidulo
- ✓ **Colore:** bianco con stratificazione superiore marroncina
- ✓ **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 e alla mandorla.

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 REZZOAGLIO (GE)
 Tel./Fax 0185 470390 471002
 C.F./P.I. 0100570999
 CCIA GE 01008470999 REA 328229