

*CASEIFICIO*

*VAL D'AVETO*

*La natura da portare  
a casa*

**YOGURT COLATO CON STRUDEL DI MELE 150g**

**REV. 2 DEL 17.05.2023**

**Reg. UE 1169/2011**

---

## YOGURT COLATO CON STRUDEL DI MELE 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 FRUTTA A GUSCIO E SOIA.

- Ingredienti: **LATTE** vaccino intero pastorizzato, preparato a base di strudel di mele 22% (zucchero, mela 20%, acqua, uvetta sultanina 8%, agente gelificante: E 440, aroma, cannella 0,15%, regolatori di acidità: E 330 e E 333, 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: 190
- Codice EAN: 8033462770749
- Shelf Life: 30 giorni data produzione

## Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	527 kJ 126 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	5,1 g 3,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	14 g 14 g
Fibre	1,3 g
Proteine	5,9 g
Sale	0,01 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>
<b>CEREALI</b> contenenti <b>GLUTINE</b> e prodotti derivati	NO	NO	NO
<b>CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
<b>UOVA</b> e prodotti a base di uova	NO	NO	<b>SI'</b>
<b>PESCE</b> e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
<b>ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
<b>SOIA</b> e prodotti a base di soia	NO	<b>SI'</b>	<b>SI'</b>
<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte	<b>SI'</b>	///	<b>SI'</b>
<b>FRUTTA A GUSCIO</b> e derivati	NO	<b>SI'</b>	<b>SI'</b>
<b>SEDANO</b> e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
<b>SENAPE</b> e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
<b>SESAMO</b> e prodotti a base di sesamo	NO	NO	NO
<b>SOLFITI</b> superiori a 10mg/Kg	NO	NO	NO
<b>LUPINO</b> e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
<b>MOLLUSCHI</b> 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 mela e uvetta
- ✓ **Sapore:** dolce, di latte con fragranza fruttata, leggermente acidulo
- ✓ **Odore:** fragranza fruttata, leggermente acidulo
- ✓ **Colore:** bianco con stratificazione superiore gialla tendente al marroncino
- ✓ **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.

#### 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.**

<b>Contaminanti</b>	<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. 2023/915/CE e Reg (UE) 105/2010 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche</b>
<b>Pesticidi</b>	<b>I prodotti sono conformi a quanto previsto dal Reg ( CE) n. 396/2005 e successive modificazioni in materia di pesticidi.</b>
<b>Solventi residui</b>	<b>Nessun solvente viene utilizzato per la produzione dei prodotti</b>
<b>Glutine</b>	<b>I prodotti non contengono glutine (<math>\leq 20</math> ppm, D.Lgs. 109/1992). Nei prodotti ove il glutine è presente, è correttamente indicato in etichetta.</b>
<b>Radiazioni ionizzanti</b>	<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>
<b>Coloranti</b>	<b>Nessun additivo o colorante viene impiegato per la realizzazione dei prodotti, che non sia chiaramente indicato in etichetta nell'elenco ingredienti.</b> <b>In azienda non vengono impiegati né sono presenti coloranti azoici.</b>
<b>REACH</b>	<b>I prodotti non necessitano di registrazione ai sensi del Regolamento REACH 190/2006/CE</b>
<b>ALCOOL</b>	<b>I prodotti non contengono alcool, né è previsto l'impiego durante il processo di trasformazione.</b>

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

dott. Alessandro Alesi

**CASEIFICIO VAL D'AVETO S.R.L.**  
 Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35  
 16048 PEZZOAGLIO (GE)  
 Tel./Fax 0185 470390 - 671002  
 C.F./P.I. 0100670999  
 CCIA GE 01006470999 REA 328229