



*CASEIFICIO*

*VAL D'AVETO*

La natura da  
portare a casa

## **YOGURT COLATO CON CIOCCOLATO 150g**

**REV. 7 DEL 12.10.2023**

**Reg. UE 1169/2011**

---

**CASEIFICIO VAL D'AVETO srl**

**Soggetta a direzione e coordinamento di Sabelli S.p.A.**

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

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

PEC: [caseificiovaldaveto@legalmail.it](mailto:caseificiovaldaveto@legalmail.it)

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

## YOGURT COLATO CON CIOCCOLATO 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.

- Ingredienti: **LATTE** vaccino intero pastorizzato, preparato a base di cioccolato 22% [zucchero, acqua, cioccolato 5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**), cacao 5%, addensante: E 1442, aromi, regolatore di acidità: E 334, 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
- Etichettatura ambientale:

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

- Dimensione bicchiere: H = 6,7 cm; Ø = 7,4 cm
- Imballo: cartone
- Dimensioni Cartonaggio: L = 33,6 cm; P = 16,3 cm; H = 8 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: 276
- Codice EAN: 8033462770367
- Shelf Life: 30 giorni data produzione

### Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100g

#### CASEIFICIO VAL D'AVETO srl

Soggetta a direzione e coordinamento di Sabelli S.p.A.

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

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

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

|                                      |                    |
|--------------------------------------|--------------------|
| Energia                              | 627 kJ<br>149 kcal |
| Grassi<br>di cui acidi grassi saturi | 6,1 g<br>2,0 g     |
| Carboidrati<br>di cui zuccheri       | 19 g<br>19 g       |
| Proteine                             | 4,6 g              |
| Sale                                 | 0,13 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                          | NO                              |
| <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                        | <b>SI</b>                    | <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

|   |
|---|
| <p><b>CASEIFICIO VAL D'AVETO srl</b><br/> <b>Soggetta a direzione e coordinamento di Sabelli S.p.A.</b><br/>         Loc. Rezzoaglio Basso, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002<br/>         Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —IT 07 11 CE<br/> <a href="http://www.caseificiovaldaveto.com">http://www.caseificiovaldaveto.com</a> e-mail address <a href="mailto:info@caseificiovaldaveto.com">info@caseificiovaldaveto.com</a><br/>         PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it<br/>         Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007</p> |
|---|

- aw:  $\geq 0,64$

#### Caratteristiche organolettiche:

- ✓ **Aspetto:** yogurt bianco colato su cui è adagiato il topping di cioccolato
- ✓ **Sapore:** dolce, di latte con fragranza fruttata, leggermente acidulo
- ✓ **Odore:** fragranza fruttata, leggermente acidulo
- ✓ **Colore:** bianco con stratificazione superiore marrone scuro
- ✓ **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),

#### **CASEIFICIO VAL D'AVETO srl**

##### **Soggetta a direzione e coordinamento di Sabelli S.p.A.**

Loc. Rezzoaglio Basso, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —IT 07 11 CE  
<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

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.**

#### **CASEIFICIO VAL D'AVETO srl**

**Soggetta a direzione e coordinamento di Sabelli S.p.A.**

Loc. Rezzoaglio Basso, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —IT 07 11 CE  
<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <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><br><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>  |

**CASEIFICIO VAL D'AVETO srl**

**Soggetta a direzione e coordinamento di Sabelli S.p.A.**

Loc. Rezzoaglio Basso, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002  
Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —IT 07 11 CE  
<http://www.caseificiovaldaveto.com> e-mail address [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)

PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it

Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007

|  |   |
|--|---|
| <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 di Stabilimento</b></p> <p><b>Elisa Fontana</b></p> <p><b>Cell. +39 347 5172507</b></p> <p><b>Tel. +39 0185 870 390</b></p> <p><b>e-mail: <a href="mailto:e.fontana@caseificiovaldaveto.com">e.fontana@caseificiovaldaveto.com</a></b></p> <p><b>attivo 24 ore-7 giorni</b></p> <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> |

dott. Alessandro Alesi

CASEIFICIO VAL D'AVETO S.R.L.  
 Via Rezzoaglio Basso, 35  
 16048 Rezzoaglio (GE)  
 Tel./Fax 0185 870390-8x1002  
 E-mail: [info@caseificiovaldaveto.com](mailto:info@caseificiovaldaveto.com)  
 CCIAA GE 01006470999 REA 328229

|  |
|--|
| <p align="center"><b>CASEIFICIO VAL D'AVETO srl</b><br/> <b>Soggetta a direzione e coordinamento di Sabelli S.p.A.</b><br/>         Loc. Rezzoaglio Basso, 35 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel 0185-870390 – Fax 0185-871002<br/>         Partita IVA e C. Fiscale 01006470999 CCIAA Genova 01006470999 REA 328229 —IT 07 11 CE<br/> <a href="http://www.caseificiovaldaveto.com">http://www.caseificiovaldaveto.com</a> e-mail address <a href="mailto:info@caseificiovaldaveto.com">info@caseificiovaldaveto.com</a><br/>         PEC: caseificiovaldaveto@legalmail.it<br/>         Banca Di Piacenza Filiale Rezzoaglio IBAN: IT27A0515632130CC0500005007</p> |
|--|