

STUFFER LIBERI DAL LATTOSIO

YOGURT MAGRO 0,1%

BIANCO

MARCA PRODOTTO:	STUFFER – LIBERI DAL LATTOSIO
DENOMINAZIONE LEGALE:	Yogurt magro bianco senza lattosio*
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	Stuffer Liberi dal lattosio – yogurt magro 0,1%
PESO:	150 g
GUSTO:	BIANCO

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE:

Ingredienti: yogurt (**latte** scremato senza lattosio*, fermenti lattici), proteine del **latte**, fibra alimentare: polidestrosio. *meno dello 0,1% di lattosio.

TABELLA NUTRIZIONALE:

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g	
Energia	154 kJ / 36 kcal
Grassi	0,1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	4,4 g
di cui zuccheri	4,4 g
Fibre	0,5 g
Proteine	4,2 g
Sale	0,13 g
Lattosio	< 0,1 g

LISTA ALLERGENI DIRETTIVA 89/2003 142/2006:	
CEREALI contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati	NO
CROSTACEI e prodotti derivati	NO
UOVA e derivati	NO
PESCE e prodotti derivati	NO
ARACHIDI e prodotti derivati	NO
SOIA e prodotti derivati	NO
LATTE e prodotti derivati (incluso il lattosio)	meno dello 0,1 % di lattosio
FRUTTA SECCA IN GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati	NO
SEDANO (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati	NO
SENAPE e prodotti derivati	NO
Semi di SESAMO e prodotti derivati	NO
BIOSSIDO DI ZOLFO E SOLFITI a concentrazioni <u>superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l</u> , espressi come SO2	NO
LUPINO e prodotti derivati	NO
MOLLUSCHI e prodotti derivati	NO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	
ANALISI INTERNE	
pH	4,35 +/-0,25
Coliformi 30 °C	<10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Neg./25g
Fermenti lattici vivi alla produzione	minimo 10 ⁸ UFC/ml
Fermenti lattici vivi alla data di scadenza	minimo 10 ⁶ UFC/ml

DICHIARAZIONE OGM:

Si dichiara che i prodotti a Voi forniti NON contengono ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costruiti o derivati da OGM. NON sono sottoposti all'etichettatura OGM in conformità ai reg. CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003.

CONSERVAZIONE:

Temperatura: +4 °C

Durabilità garantita alla consegna: 32 giorni

Prodotto deperibile ai sensi dell'art. 62 L. 27/2012 (durabilità ≤ 60 gg)

CONFEZIONAMENTO:

vasetti in PS, alluminio a strappo