



SCHEDA TECNICA DI
 PRODOTTO
**Yogurt di Latte di
 Bufala**

DENOMINAZIONE PRODOTTO	YOGURT DI LATTE DI BUFALA
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	YOGURT
INGREDIENTI	Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>)
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Cre moso e invitante . Odore Gradevole, caratteristico dello yogurt , gusto acidulo .
ALLERGENE	LATTE
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Temperatura compresa tra 0°C e +4°C
SHELF-LIFE	15 giorni
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	In contenitori
DESTINAZIONE D'USO	Utilizzo tal quale (pronto al consumo) o come semilavorato

VALORI NUTRIZIONALI – valori medi per 100 gr di prodotto

Parametri	Valore medio	Unità di misura
Valore energetico	70 293	Kcal/100 g KJ/100 g
Grassi	3,6	g/100 g
Di cui acidi grassi saturi	2,5	g/100 g
Carboidrati	5,1	g/100 g
Di cui zuccheri	4,8	g/100 g
Proteine	4,3	g/100 g
Sale	0,1	g/100 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Valore	Unità di misura
------------------	---------------	------------------------

Stafilococchi coagulasi pos.	Nei limiti di legge	UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente	Presenza-Assenza/25 g
Salmonella spp	Assente	Presenza-Assenza/25 g

CASEIFICIO NONNO BENITO Via Nazario Sauro 22/a - 53048 Bettolle-Sinalunga (SI) – Ric. CE n. IT Z3U1R
CE