

PRODUKTSPEZIFIKATION / SCHEDA PRODOTTO

NATURJOGHURT/YOGURT NATURALE

NATURJOGHURT 125 g/ 500 g/ 5 kg
YOGURT NATURALE 125 g/ 500 g/ 5 kg

GEWICHT/ PESO - MAßE

Gewicht/ peso	125 g	500 g	5 kg
Maße(Ø x h)/ misure (Ø x a)/	7 x 7 cm	9,7 x 12,7 cm	21,5 x 19,5 cm

ZUTATEN/ INGREDIENTI

bei 125 g und 500 g/se 125 g o 500 g: Vollmilchjoghurt/ Yogurt di latte intero bei 5 kg/se 5 kg:
Zucker/zucchero (2%) Vollmilchjoghurt/ Yogurt di latte intero

HERKUNFT DER MILCH/ PROVENIENZA DEL LATTE

Die verwendete Milch stammt ausschließlich von Südtiroler Bergbauernhöfen, weiters wird erklärt dass die Milch von Tieren stammt, denen nur gentechnikfreie Futtermittel zugeführt werden, gemäss Landesgesetz vom 22. Jänner 2001, Nr. 1 „Kennzeichnung gentechnikfreier Produkte“ und Richtlinie (EG) 1829/2003; 1830/2003.

Il latte utilizzato, munto da animali che vivono in stalle, di masi ubicati in alta montagna, è da noi direttamente raccolto presso i soci contadini. Questo ci permette di dichiarare che il latte è di provenienza da animali, e che gli stessi vengono alimentati solo con mangimi, non geneticamente modificati, come dichiarato dalla legge provinciale del 22 gennaio 2001, nr. 1 classificata “Contrassegnazione di prodotti geneticamente non modificati” e Reg. (CE) 1829/2003; 1830/2003

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN/ PROPRIETÀ SENSORICHE

erfrischender Joghurtgeschmack/ la fragranza dello yogurt rinfrescante

NÄHRWERTE JE 100 G/VALORE NUTRIZIONALE PER 100 G:

Parameter/parametro	125 g; 500 g	5 kg
Fett/ grassi	4,2 g	4,1 g
Eiweiß/ proteine	3,9 g	3,5 g
Kohlenhydrate/ carboidrati	4,9 g	6,4 g
Kalzium/ calcio	135 mg	127 mg
Brennwert/ valore energetico	73 kcal/ 305 kJ	76,5 kcal/320 kJ

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN/ PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Das Produkt entspricht den Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Il prodotto è conforme a quanto previsto dal regolamento CE nr. 852/2004

Parameter/parametro	Grenzwert [KbE/g]/ valore limite [ufc/g]
Hefen und Schimmel/ lieviti e muffe	neg/g
Pathogene Keime/ germe patogeni	neg/25 g
Streptokokken und Lactobazillen am Verfallstag/ streptococchi e lactobacilli del giorno della scadenza	min. 10 ⁷ KbE/g min. 10 ⁷ ufc/g

PRODUKTSPEZIFIKATION / SCHEDA PRODOTTO

NATURJOGHURT/YOGURT NATURALE

Gemäß Verordnung (EG) n. 2073/2005 und n.1441/2007 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
Secondo il Regolamento (CE) n. 2073/2005 e n.1441/2007 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

ALLERGENE/ ALLERGENI

Laut Richtlinie 2003/89/EG und 2003/13/EG enthält das Produkt Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose). Kreuzkontamination mit anderen Allergenen ist ausgeschlossen.
Secondo Direttiva 2003/89/CE e 2003/13/CE il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Presenza in tracce di contaminazione crociata di altri allergeni, sono esclusi.

QUALITÄTSKONTROLLE / CONTROLLI QUALITÀ

Die Qualitätskontrolle erstreckt sich vom Rohstoff über die Verarbeitung bis zum Endprodukt. Das Produkt ist von jedem qualitätsmindernden Einfluss fernzuhalten.

Il controllo qualità riguarda la materia prima, la lavorazione e il prodotto finale. Il prodotto é da tenere lontano di qualsiasi influsso negativo per la qualità.

EG-IDENTIFIKATIONSNUMMER / NUMERO DI REGISTRAZIONE-CE



Anhang: siehe technische Spezifikationen
Allegato: vedi schede tecniche