

## YOGURT GUSTO PIU' COMPLETO

Codice  
**116611**

### **SEMILAVORATO IN POLVERE PER GELATI**

Fornitore: Montebianco S.p.A.  
Indirizzo: Via Archimede, 311 – 21047 Saronno (VA)  
Contatto: Servizio Commerciale  
Telefono: +39 02 982931  
Fax: +39 02 98293280

### **Descrizione del prodotto**

Polvere di colore bianco panna al gusto di yogurt.  
Solubilità: disperdibile in acqua fredda.

Prodotto "Senza Glutine" (glutine < 20 ppm).

### **Elenco degli ingredienti**

Zucchero, LATTE scremato in polvere, grassi vegetali raffinati (cocco, palma), destrosio, YOGURT magro in polvere con fermenti lattici inattivi, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionanti (E 472a, E 471), acidificante (E 330), stabilizzanti (E 410, E 466, E 407), aromi, proteine del LATTE.

Può contenere: SOIA, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI.

### **Unità di vendita**

Cartone ondulato contenente N. 10 sacchetti da 1,300 kg (totale 13 kg netti).

### **Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso**

Dose d'impiego: Yogurt gusto più completo 1,3 kg, acqua 2,3 l. Si consiglia di usare acqua fredda e di frullare con un mixer ad immersione.

### **Conservazione**

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco (temperatura non superiore ai 25°C) ed asciutto, aerato, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 36 mesi dalla data di produzione. Il "Termine Minimo di Conservazione" è riportato su ogni unità di vendita.

### **Requisiti generali**

Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso.  
Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.

## YOGURT GUSTO PIU' COMPLETO

Codice  
**116611**

### SEMILAVORATO IN POLVERE PER GELATI

#### Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale:..... ufc/g	< 10000
Enterobacteriacee:..... ufc/g	< 10
Coliformi:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente
Lieviti e muffe:..... ufc/g	< 500

#### Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)

Valore energetico:..... kJ - kcal	1878,7 - 446,1
Grassi totali:..... g	13,6
- di cui acidi grassi saturi: g	12,0
Carboidrati:..... g	70,3
- di cui zuccheri g	70,3
Fibre:..... g	0,7
Proteine:..... g	9,7
Sale:..... g	0,4

(sodio 168,87 mg)

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto.

#### Allergeni

Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	CC
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
Soia e prodotti a base di soia	CC
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	Si
Frutta con guscio e prodotti vari*	CC
Sedano e prodotti a base di sedano	No
Senape e prodotti a base di senape	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No

\* Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

#### Note:

**Si:** l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

**No:** l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti dello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.

**CC:** l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (es.: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative alle contaminazioni crociate sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vi consigliamo di contattare il personale commerciale.