



SCHEMA TECNICA PRODUKTSPEZIFIKATION TECHNICAL DATA SHEET

MILCHHOF STERZING LATTERIA VIPITENO

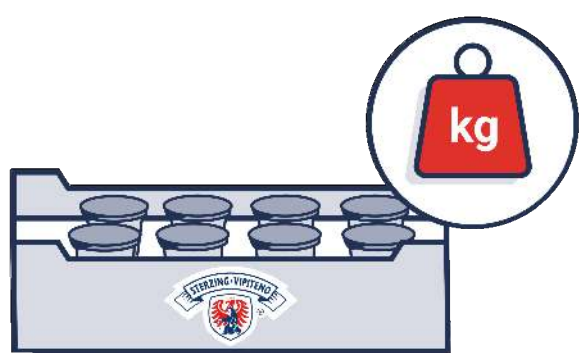
WWW.LATTERIA-VIPITENO.IT

YOGURT DELLE ALPI - 125G - FRAGOLA | ALBICOCCA | FRUTTI DI BOSCO | BANANA

VOLLMILCHJOGHURT DER ALPEN - 125G - ERDBEER | APRIKOSE | WALDFRÜCHTE | BANANE

WHOLE MILK YOGHURT 'DELLE ALPI' - 125G - STRAWBERRY | APRICOT | WILD BERRIES | BANANA

Codice articolo Artikelnummer Product number	26400
EAN/GTIN (Unità) EAN/GTIN (Verkaufseinheit) EAN/GTIN (Unit)	8007735192729
EAN/GTIN (Unità commerciale) EAN/GTIN (Handelseinheit) EAN/GTIN (Commercial unit)	78007735192728
Codice doganale Zolltarifnummer Customs tariff number	04032053
Marchio Marke Brand	YOGURT DELLE ALPI



125G



INGREDIENTI/ZUTATENLISTE/INGREDIENTSLIST

Yogurt intero 88% (latte intero pastorizzato, fermenti lattici vivi), preparato alla fragola 12% (zucchero, fragola purea concentrata 3% sul totale, gelificante: pectina; aroma, succo concentrato di barbabietola rossa). Senza glutine.

Joghurt 88%, Erdbeerzubereitung 12% (Zucker, Erdbeerpüree aus Konzentrat 3%, Geliermittel: Pektin; Aromen, Rote Beete Saftkonzentrat). Glutenfrei.

Whole milk yogurt with live cultures, strawberry preparation 12% (sugar, strawberry puree from concentrate 3%, , gelling agent: pectin; flavours, beet juice concentrate). Gluten-free

Yogurt intero 88% (latte intero pastorizzato, fermenti lattici vivi), preparato all'albicocca 12% (zucchero, purea di albicocche 3% sul totale, amido modificato di mais, aroma). Senza glutine.

Joghurt 88%, Aprikosenzubereitung 12% (Zucker, Aprikosenpüree 3%, modifizierte Maisstärke, Aromen). Glutenfrei.

Whole milk yogurt with live active cultures, apricot preparation (sugar, apricot puree concentrate 3%, modified corn starch, flavours) Gluten-free.

Yogurt intero 88% (latte intero pastorizzato, fermenti lattici vivi), preparato ai frutti di bosco 12% (zucchero, frutti di bosco 3% sul totale (fragole, more, mirtilli neri, lamponi), amido modificato di mais, aroma, succo di sambuco concentrato, succo concentrato di barbabietola rossa).Senza glutine.

Joghurt 88%, Waldfruchtzubereitung 12% (Zucker, Waldfrüchte 3% (Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren), modifizierte Maisstärke, Aromen, Holunderbeeren Saftkonzentrat, Rote Beete Saftkonzentrat). Glutenfrei.

Whole milk yogurt with live active cultures, wild berrie preparation 12% (sugar, wild berries 3% (strawberry, blackberry, blueberry, raspberry), modified corn starch, flavourings, elderberries juice concentrate, beetroot juice concentrate) Gluten-free
Yogurt intero 88% (latte intero pastorizzato, fermenti lattici vivi) preparato alla banana 12% (zucchero, purea di banane 3% sul totale, amido modificato di mais, aroma). Senza glutine.

Joghurt 88%, Bananenzubereitung 12% (Zucker, Bananenpüree 3%, modifizierte Maisstärke, Aromen). Glutenfrei.

Whole milk yogurt with live active cultures, banana preparation 12% (sugar, mashed bananas 3%, modified corn starch, flavourings). Gluten-free



EU 1929/2003, EU1830/2003

CARATTERISTICHE SENSORICHE/SENSORIK/SENSORY CHARACTERISTICS

gradevole e cremoso
cremig und frisch
creamy and fresh

APPORTO NUTRIZIONALE MEDIO PER 100G/DURCHSCHNITTLICHER NÄHRWERT JE 100G/AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100G

Energia/Energie/Energy		368kJ/88kcal	4% *
Grassi/Fett/Fat		3g	4% *
di cui acidi grassi saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of which saturates		2,1g	11% *
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate		11,4g	4% *
di cui zuccheri/davon Zucker/of which sugars		10,6g	12% *
Proteine/Eiweiß/Protein		3,3g	7% *
Sale/Salz/Salt		0,10g	2% *
Calcio/Calcium/Calcium		120mg **	None% *
AR *	Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8.400 kJ/2.000 kcal)		
	Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8.400 kJ/2.000 kcal)		
	Guideline daily amount for an average adult (8.400 kJ/2.000 kcal)		
NRV/VNR **		15% valori nutritivi di riferimento 15% Nährstoffbezugswerte 15% of daily requirement	

LISTA DEGLI ALLERGENI/ALLERGENLISTE/LIST OF ALLERGENS

Latte/Milch/Milk
EU 1169/2011

VALORI BATTERIOLOGICI/BAKTERIOLOGISCHE WERTE/BACTERIOLOGICAL VALUES

Lieviti-muffe / Hefen-Schimmel / Yeasts-molds	assenti/g / nicht nachweisbar/g / undetectable/g
Coliformi / Coliforme / Coliforms	assenti/g / nicht nachweisbar/g / undetectable/g
Germi patogeni / Pathogene Keime / Pathogenic germs	assenti/25g / nicht nachweisbar/25g / undetectable/25g
Fermenti lattici vivi: streptococchi e lattobacilli alla data di scadenza Lebende Milchsäurebakterien: Streptokokken und Lactobazillen am Verfallstag Living lactic acid bacteria: Streptococci and lactobacilli on the day of expiration	min. 10/7 UFC/g / min. 10/7 UFC/g / min. 10/7 UFC/g /
Temperatura di conservazione / Lagertemperatur / Storage temperature	I +4°C - A/D +4°/+8°C
Temperatura di trasporto / Transporttemperatur / Transport temperature	I +4°C - A/D +4°/+8°C
Vita totale del prodotto al momento della produzione / MHD ab Produktion / Total life of the product at the time of production	45 Giorni/Tage/Days
Vita minima residua del prodotto al momento della consegna / Restlaufzeit bei Lieferung / Minimum residual life of the product at the time of delivery	30 Giorni/Tage/Days

DENOMINAZIONE VENDITA/VERKEHRSBEZEICHNUNG/SALES NAME

Yogrt intero all'albicocca. Yogurt intero alla fragola. Yogurt intero alla banana. Yogurt intero ai frutti di bosco.
Joghurt aus pasteurisierter Milch mit Aprikosenzubereitung, mindestens 3,5 % Fett im Milchanteil. Joghurt aus pasteurisierter Milch mit Erdbeerezubereitung, mindestens 3,5 % Fett im Milchanteil. Joghurt aus pasteurisierter Milch mit Bananenzubereitung, mindestens 3,5 % Fett im Milchanteil. Joghurt aus pasteurisierter Milch mit Waldfruchtzubereitung, mindestens 3,5 % Fett im Milchanteil.
Whole milk yogurt with apricot preparation. Whole milk yogurt with strawberry preparation. Whole milk yogurt with banana preparation. Whole milk yogurt with wild fruits preparation.

DATI TECNICI/TECHNISCHE DATEN/TECHNICAL SPECIFICATIONS

Peso lordo unità vendita Bruttogewicht Verkaufseinheit Gross weight sales unit 132g	Dimensione unità vendita Abmessung Verkaufseinheit Dimension sales unit LENGTH x WIDTH x HEIGHT 0mm x 72mm x 70mm	Unità vendita per cartone Verkaufseinheit pro Karton Sales unit per carton 20	Peso lordo cartone Bruttogewicht Karton Gross weight cardboard 2800g
Dimensione unità commerciale Abmessung Handelseinheit Dimension trade unit LENGTH x WIDTH x HEIGHT 380mm x 295mm x 70mm	Cartoni per strato Kartone pro Lage Cartons per layer 8	Strati per bancale Lagen pro Palette Layers per pallet 15	Cartoni per bancale Kartone pro Palette Cartons per pallet 120
Dimensione del pallet Palettengröße Pallet size 900mm x 1200mm x 1194mm	Materiale d'imballaggio Verpackungsmaterial Packaging material Vasetto in polistirolo - capsula in alluminio / Becher aus Polystyrol - Platine aus Aluminium / Tubs made of polystyrene - Board made of aluminum /		

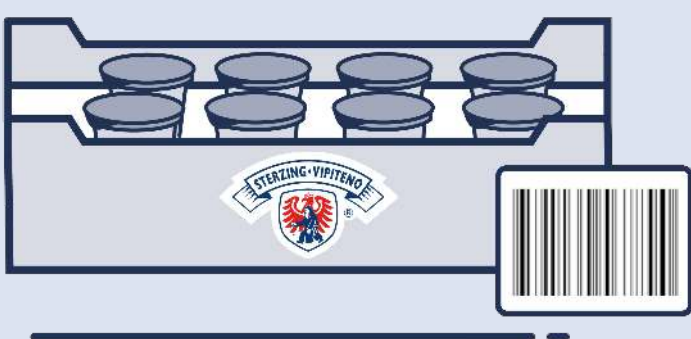
EAN/GTIN

EAN/GTIN (Unità)
EAN/GTIN (Verkaufseinheit)
EAN/GTIN (Unit)



8007735192729

EAN/GTIN (Unità commerciale)
EAN/GTIN (Handelseinheit)
EAN/GTIN (Commercial unit)



78007735192728

INFORMAZIONI IMBALLI

Descrizione/Beschreibung/Description	Materiale/Material/Material	Smaltimento/Entsorgung/Disposal
Vasetto/Becher/Cup	Plastica – PS 06 / Plastik - PS 06 / None	Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo comune / Es gelten die Bestimmungen ihrer Gemeinde / None
Astuccio/Karton/Cluster	None / None / None	None / None / None
Capsula/Deckel/lid	Alluminio – ALU 41 / Aluminium - ALU 41 / None	Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo comune / Es gelten die Bestimmungen ihrer Gemeinde / None

Luogo di produzione: Produktionsort: Production location:	Cooperativa Latteria Vipiteno societa agricola, Via Giovo 108,39049, Vipiteno
	Genossenschaft Milchhof Sterzing landwirtschaftliche Gesellschaft, Jaufenstraße 108, 39049, Sterzing
	Cooperative Milchhof Sterzing agricultural society, Jaufenstraße 108, 39049, Sterzing
ultima modifica: letzte Änderung: last modification:	24.09.2024 05:54:53
Version:	0.6

Il prodotto è conforme alle norme legislative
Das Produkt entspricht den gesetzlichen Vorschriften
The product conforms to the legislative requirements

5 / 5