



SCHEMA TECNICA YOGURT LINEA MERANO

PRODUTTORE	
Latteria Soc. Merano Soc. Agricola Coop. Via Cava, 5 39012 Merano (BZ)	
MARCHIO D'IDENTIFICAZIONE	
IT 41 2 CE	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Yogurt al cucchiaino	
INGREDIENTI e DATI QUID	
Yogurt magro bianco	Yogurt magro bianco Ingredienti: yogurt magro (latte scremato, fermenti lattici dello yogurt: <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i>).
Yogurt intero bianco	Yogurt intero bianco Ingredienti: yogurt intero (latte intero, fermenti lattici dello yogurt: <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i>).
Yogurt intero alla frutta	<p>ALBICOCCA Ingredienti: yogurt intero (latte intero, fermenti lattici dello yogurt: <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), preparazione di frutta (albicocche 8% sul totale del prodotto finito, zucchero, amido modificato di mais, aromi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero. Senza conservanti. Senza glutine.</p> <p>ANANAS Ingredienti: yogurt intero (latte intero, fermenti lattici dello yogurt: <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), preparazione di frutta (ananas 8% sul totale del prodotto finito, zucchero, amido modificato di mais, aromi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero. Senza conservanti. Senza glutine.</p> <p>BANANA Ingredienti: yogurt intero (latte intero, fermenti lattici dello yogurt: <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), preparazione di frutta (banana 8% sul totale del prodotto finito, zucchero, amido modificato di mais, aromi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero. Senza conservanti. Senza glutine.</p> <p>CILIEGIA Ingredienti: yogurt intero (latte intero, fermenti lattici dello yogurt: <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), preparazione di frutta (ciliegie 8% sul totale del prodotto finito, zucchero, amido modificato di mais, aromi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero. Senza conservanti. Senza glutine.</p> <p>FRAGOLA Ingredienti: yogurt intero (latte intero, fermenti lattici dello yogurt: <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), preparazione di frutta (fragola 8% sul totale del prodotto finito, zucchero, amido modificato di mais, succo di sambuco, aromi, concentrato di carota nera, correttore di acidità: acido citrico), zucchero. Senza conservanti. Senza glutine.</p> <p>FRUTTI DI BOSCO Ingredienti: yogurt intero (latte intero, fermenti lattici dello yogurt: <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), preparazione di frutta (frutti di bosco 8% sul totale del prodotto finito con more, fragole, lamponi, mirtilli neri, succo di sambuco, ribes nero (in proporzioni variabili); zucchero, amido modificato di mais, aromi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero. Senza conservanti. Senza glutine.</p> <p>LAMPONE Ingredienti: yogurt intero (latte intero, fermenti lattici dello yogurt: <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), preparazione di frutta (lamponi 8% sul totale del prodotto finito, zucchero, amido modificato di mais, aromi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero. Senza conservanti. Senza glutine.</p> <p>MIRTILLI NERI Ingredienti: yogurt intero (latte intero, fermenti lattici dello yogurt: <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), preparazione di frutta (mirtilli neri 8% sul totale del prodotto finito, zucchero, amido modificato di mais, aromi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero. Senza conservanti. Senza glutine.</p>



SCHEMA TECNICA YOGURT LINEA MERANO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

	materia grassa in %	pH	conservanti, coloranti artificiali	allergeni presenti
Yogurt magro bianco	0,1 ± 0,2	4,0 ± 0,2	negativo	latte/lattosio
Yogurt intero bianco	3,5 ± 0,2	4,0 ± 0,2	negativo	latte/lattosio
Yogurt intero alla frutta	3,2 ± 0,2	4,0 ± 0,2	negativo	latte/lattosio

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Lieviti	< 1 UFC / g	VDLUFA M 7.7.2
Muffa	< 1 UFC / g	VDLUFA M 7.7.2
Germi coliformi	< 1 UFC / g	VDLUFA M 7.2.3
Germi patogeni	Listeria sp. Salmonella sp. Staph. Aureus	neg / 25 g AFNOR 12/14-04/05 neg / 25 g ISO 6579:2002 < 1 UFC / 0,1 g ISO 6888-2:2003
Fermenti lattici	min. 10.000.000 UFC / g <i>Amnesso che il prodotto venga conservato secondo le indicazioni.</i>	VDLUFA M 7.16.3 e VDLUFA M 7.9.2

CARATTERISTICHE REOLOGICHE DEL PRODOTTO

Yogurt bianco (magro e intero)	Colore	Naturale
	Tessitura	Fine, omogenea e cremosa
	Aspetto	Liscio e cremoso
	Odore	Tipico, puro, privo di note estranee
	Sapore	Aromatico, fresco

CARATTERISTICHE REOLOGICHE DEL PRODOTTO

Yogurt alla frutta,	Colore	Naturale, secondo il frutto utilizzato
	Tessitura	<u>vari frutti</u> : cremosa con pezzi di frutta
	Aspetto	<u>vari frutti</u> : cremoso con pezzi frutta
	Odore	Fruttato, tipico, privo di note estranee
	Sapore	Aromatico, fresco

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Yogurt bianco magro	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Dichiarazione Nutrizionale</th> <th>Valori medi per 100 g di prodotto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGIA</td> <td>171 kJ 40 kcal</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td>0,1 g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>0,07 g</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td>5,1 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>5,1 g</td> </tr> <tr> <td>FIBRE</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td>4,0 g</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td>0,10 g</td> </tr> </tbody> </table>	Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100 g di prodotto	ENERGIA	171 kJ 40 kcal	GRASSI	0,1 g	di cui acidi grassi saturi	0,07 g	CARBOIDRATI	5,1 g	di cui zuccheri	5,1 g	FIBRE	0 g	PROTEINE	4,0 g	SALE	0,10 g
Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100 g di prodotto																		
ENERGIA	171 kJ 40 kcal																		
GRASSI	0,1 g																		
di cui acidi grassi saturi	0,07 g																		
CARBOIDRATI	5,1 g																		
di cui zuccheri	5,1 g																		
FIBRE	0 g																		
PROTEINE	4,0 g																		
SALE	0,10 g																		



**SCHEDA TECNICA
YOGURT LINEA MERANO**



Yogurt bianco intero

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100 g di prodotto
ENERGIA	288 kJ 69 kcal
GRASSI	3,5 g
di cui acidi grassi saturi	2,4 g
CARBOIDRATI	4,8 g
di cui zuccheri	4,8 g
FIBRE	0,0 g
PROTEINE	4,0 g
SALE	0,10 g

Yogurt intero alla frutta

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100 g di prodotto
ENERGIA	422 kJ 100 kcal
GRASSI	3,2 g
di cui acidi grassi saturi	2,3 g
CARBOIDRATI	14 g
di cui zuccheri	13 g
FIBRE	0,1 g
PROTEINE	3,5 g
SALE	0,10 g

CONSERVAZIONE E SCADENZA

Localizzazione della data di scadenza	sul coperchio di ogni unità di vendita
Dicitura della data di scadenza	Giorno, mese e anno, inchiostro nero indelebile, facilmente leggibile
Scadenza in giorni	33 giorni alla consegna
Temperatura di trasporto e stoccaggio	+ 2 °C a + 8 °C - catena del freddo

COMPOSIZIONE IMBALLO 125 g

Unità di vendita	materiale vasetto: PS materiale capsula di alluminio: alluminio lega AA 8079
Cartone	materiale cartone: cartone steso
Bancale	protezione del bancale: avvolgimento con pellicola

COMPOSIZIONE IMBALLO 1 kg

Unità di vendita	materiale secchiello con manico e coperchio con apertura a strappo: PP con stampa offset materiale pellicola trasparente di protezione: PET 01
Cartone	materiale cartone: cartone ondulato
Bancale	protezione del bancale: avvolgimento con pellicola



SCHEDA TECNICA YOGURT LINEA MERANO

DATI TECNICI			
Peso netto unità di vendita	125 g	1 kg	
Pezzi per cartone	20	3	
Dimensione unità di vendita	75 x 75 x 68 ± 2 mm (lunghezza x larghezza x altezza)	135 x 135 x 135 ± 2 mm (lunghezza x larghezza x altezza)	
Dimensione cartone	375 x 295 x 68 ± 2 mm (lunghezza x larghezza x altezza)	395 x 135 x 135 ± 2mm (lunghezza x larghezza x altezza)	
Peso lordo cartone	2,79 kg	3,27 kg	
Cartoni per strato	8	16	
Strati per bancale	15	6	
Cartoni per bancale	120	96	
Pezzi per bancale	2.400	288	
Peso lordo bancale (senza legno) (lunghezza x larghezza x altezza)	335 kg	314 kg	
Dimensione bancale (con legno) (lunghezza x larghezza x altezza)	120 x 80 x 118 cm	120 x 80 x 98 cm	
CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE ARTICOLO	UNITÀ DI VENDITA	CODICE EAN
1033203	Bianco magro	125g	80147329
1033103	Bianco	125g	80147312
1033105	Ananas	125g	80147336
1033109	Albicocca	125g	80147343
1033115	Banana	125g	80281504
1033126	Fragole	125g	80338604
1033144	Mirtilli	125g	80487678
1033146	Lamponi	125g	80487685
1033154	Ciliegie	125g	80239963
1033188	Frutti di bosco	125g	80248897
1015103	Bianco	1kg	8065 5213
1015109	Albicocche	1kg	8065 5220
1015126	Fragole	1kg	8065 5237
1015188	Frutti di bosco	1kg	8065 5244
La Latteria Sociale di Merano Società Agricola Cooperativa garantisce che,	<ul style="list-style-type: none"> il prodotto è conforme alle leggi italiane e comunitarie vigenti il prodotto fornito corrisponde a questa scheda tecnica il cliente viene informato in caso di cambiamenti significativi del prodotto il latte deriva esclusivamente dai masi di montagna dell'Alto Adige il prodotto non contiene ingredienti OGM o materie prime derivanti da organismi geneticamente modificati secondo la legislazione vigente che il trasporto della merce avviene in condizioni idonee esiste un sistema di richiamo prodotti 		
La Latteria Sociale di Merano Società Agricola Cooperativa dichiara,	<ul style="list-style-type: none"> di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria con numero di riconoscimento comunitario di attuare l'autocontrollo e l'analisi di rischio dei punti critici (HACCP) secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 852/2004 di essere certificati secondo lo standard IFS Higher Level 		



PRODUKTSPEZIFIKATION

JOGHURT LINIE MERAN 125g und 1 kg



PRODUZENT				
Milchhof Meran Gen.u.landw.Ges., Schotterwerkstr. 5 I-39012 Meran (BZ)				
IDENTIFIKATIONSNUMMER				
IT 41 2 CE				
PRODUKTBECHREIBUNG				
Löffeljoghurt				
ZUTATEN				
Magermilchjoghurt Natur 0,1% Fett	Magermilchjoghurt Natur 0,1% Fett Zutaten: Magermilchjoghurt (Magermilch, Lebkultur: Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus).			
Vollmilchjoghurt Natur 3,5% Fett	Vollmilchjoghurt Natur 3,5% Fett Zutaten: Vollmilchjoghurt (Vollmilch, Lebkultur: Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus).			
Vollmilchjoghurt Frucht 3,2% Fett	Vollmilchjoghurt Aprikose 3,2% Fett Zutaten: Vollmilchjoghurt (Vollmilch, Lebkultur: Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus), Fruchtzubereitung (Aprikose 8% im Endprodukt, Zucker, modifizierte Maisstärke, Aromen, Säureregulator: Zitronensäure), Zucker. Glutenfrei.			
	Vollmilchjoghurt Ananas 3,2% Fett Zutaten: Vollmilchjoghurt (Vollmilch, Lebkultur: Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus), Fruchtzubereitung (Ananas 8% im Endprodukt, Zucker, modifizierte Maisstärke, Aromen, Säureregulator: Zitronensäure), Zucker. Glutenfrei.			
	Vollmilchjoghurt Banane 3,2% Fett Zutaten: Vollmilchjoghurt (Vollmilch, Lebkultur: Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus), Fruchtzubereitung (Banane 8% im Endprodukt, Zucker, modifizierte Maisstärke, Aromen, Säureregulator: Zitronensäure), Zucker. Glutenfrei.			
	Vollmilchjoghurt Himbeere 3,2% Fett Zutaten: Vollmilchjoghurt (Vollmilch, Lebkultur: Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus), Fruchtzubereitung (Himbeere 8% im Endprodukt, Zucker, modifizierte Maisstärke, Aromen, Säureregulator: Zitronensäure), Zucker. Glutenfrei.			
	Vollmilchjoghurt Kirsche 3,2% Fett Zutaten: Vollmilchjoghurt (Vollmilch, Lebkultur: Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus), Fruchtzubereitung (Kirsche 8% im Endprodukt, Zucker, modifizierte Maisstärke, Aromen, Säureregulator: Zitronensäure), Zucker. Glutenfrei.			
	Vollmilchjoghurt Walderdbeere 3,2% Fett Zutaten: Vollmilchjoghurt (Vollmilch, Lebkultur: Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus), Fruchtzubereitung (Walderdbeere 8% im Endprodukt, Zucker, modifizierte Maisstärke, schwarzes Karaottensaftkonzentrat, Aromen, Säureregulator: Zitronensäure), Zucker. Glutenfrei.			
	Vollmilchjoghurt Waldfrüchte 3,2% Fett Zutaten: Vollmilchjoghurt (Vollmilch, Lebkultur: Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus), Fruchtzubereitung (Waldfrüchte 8% im Endprodukt mit Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Holundersaft, schwarze Johannisbeeren (in Veränderlichen Anteil); Zucker, modifizierte Maisstärke, Aromen, Säureregulator: Zitronensäure), Zucker. Glutenfrei.			
Vollmilchjoghurt Heidelbeere 3,2% Fett Zutaten: Vollmilchjoghurt (Vollmilch, Lebkultur: Streptococcus thermophilus und Lactobacillus bulgaricus), Fruchtzubereitung (Heidelbeeren 8% im Endprodukt, Zucker, modifizierte Maisstärke, Aromen, Säureregulator: Zitronensäure), Zucker. Glutenfrei				
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PRODUKTEIGENSCHAFTEN				
	Fett in %	pH	Konservierungsmittel, Farbstoffe	Allergene
Magermilchjoghurt Natur	0,1%	4,0 ± 0,2	negativ	Milch (inkl. Laktose)
Vollmilchjoghurt Natur	3,5%	4,0 ± 0,2	negativ	Milch (inkl. Laktose)
Vollmilchjoghurt Frucht	3,2%	4,0 ± 0,2	negativ	Milch (inkl. Laktose)



PRODUKTSPEZIFIKATION

JOGHURT LINIE MERAN 125g und 1 kg



MIKROBIOLOGISCHE PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Hefen	< 1 UFC / g	VDLUFA M 7.7.2
Schimmel	< 1 UFC / g	VDLUFA M 7.7.2
Coliforme	< 1 UFC / g	VDLUFA M 7.2.3
Pathogene Keime	Listeria sp. Salmonella sp. Staph. Aureus	neg / 25 g AFNOR 12/14-04/05 neg / 25 g ISO 6579:2002 < 1 UFC / 0,1 g ISO 6888-2:2003
Milchsäurebakterien	min. 10.000.000 UFC / g	VDLUFA M 7.16.3 e VDLUFA M 7.9.2.

NÄHRWERTTABELLE

Magermilchjoghurt Natur	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Mittlere Nährwerte je 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGIE</td> <td>171 kJ 40 kcal</td> </tr> <tr> <td>FETT</td> <td>0,1 g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>0,07 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>5,1 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>5,1 g</td> </tr> <tr> <td>Ballaststoffe</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>PROTEIN</td> <td>4,0 g</td> </tr> <tr> <td>SAIZ</td> <td>0,10 g</td> </tr> </tbody> </table>	Mittlere Nährwerte je 100g		ENERGIE	171 kJ 40 kcal	FETT	0,1 g	davon gesättigte Fettsäuren	0,07 g	Kohlenhydrate	5,1 g	davon Zucker	5,1 g	Ballaststoffe	0 g	PROTEIN	4,0 g	SAIZ	0,10 g
Mittlere Nährwerte je 100g																			
ENERGIE	171 kJ 40 kcal																		
FETT	0,1 g																		
davon gesättigte Fettsäuren	0,07 g																		
Kohlenhydrate	5,1 g																		
davon Zucker	5,1 g																		
Ballaststoffe	0 g																		
PROTEIN	4,0 g																		
SAIZ	0,10 g																		
Vollmilchjoghurt Natur	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Mittlere Nährwerte je 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGIE</td> <td>288 kJ 69 kcal</td> </tr> <tr> <td>FETT</td> <td>3,5 g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>2,4 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>4,8 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>4,8 g</td> </tr> <tr> <td>Ballaststoffe</td> <td>0,0 g</td> </tr> <tr> <td>PROTEIN</td> <td>4,0 g</td> </tr> <tr> <td>SAIZ</td> <td>0,10 g</td> </tr> </tbody> </table>	Mittlere Nährwerte je 100g		ENERGIE	288 kJ 69 kcal	FETT	3,5 g	davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g	Kohlenhydrate	4,8 g	davon Zucker	4,8 g	Ballaststoffe	0,0 g	PROTEIN	4,0 g	SAIZ	0,10 g
Mittlere Nährwerte je 100g																			
ENERGIE	288 kJ 69 kcal																		
FETT	3,5 g																		
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g																		
Kohlenhydrate	4,8 g																		
davon Zucker	4,8 g																		
Ballaststoffe	0,0 g																		
PROTEIN	4,0 g																		
SAIZ	0,10 g																		
Vollmilchjoghurt Frucht	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Mittlere Nährwerte je 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGIE</td> <td>422 kJ 100 kcal</td> </tr> <tr> <td>FETT</td> <td>3,2 g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>2,3 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>14 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>13 g</td> </tr> <tr> <td>Ballaststoffe</td> <td>0,1 g</td> </tr> <tr> <td>PROTEIN</td> <td>3,5 g</td> </tr> <tr> <td>SAIZ</td> <td>0,10 g</td> </tr> </tbody> </table>	Mittlere Nährwerte je 100g		ENERGIE	422 kJ 100 kcal	FETT	3,2 g	davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g	Kohlenhydrate	14 g	davon Zucker	13 g	Ballaststoffe	0,1 g	PROTEIN	3,5 g	SAIZ	0,10 g
Mittlere Nährwerte je 100g																			
ENERGIE	422 kJ 100 kcal																		
FETT	3,2 g																		
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g																		
Kohlenhydrate	14 g																		
davon Zucker	13 g																		
Ballaststoffe	0,1 g																		
PROTEIN	3,5 g																		
SAIZ	0,10 g																		



PRODUKTSPEZIFIKATION JOGHURT LINIE MERAN 125g und 1 kg



LAGERUNG UND HALTBARKEIT			
Anbringung von MHD Datum	auf der ALU Platine jeder Verkaufseinheit		
Angabe des MHD Datums	Tag.Monat Jahr		
MHD	min 33 Tage		
Lagertemperatur	+ 4 °C a + 8 °C - Kuhkette einhalten		
ZUSAMMENSETZUNG DER VERPACKUNG 125g			
Verkaufseinheit	Material Becher: PS Material Alu- Platine: ALU 41		
Karton	Material : Karton		
Bancale	Palettenschutz: ummantelt		
ZUSAMMENSETZUNG DER VERPACKUNG 1 kg			
Verkaufseinheit	Materia Kübel mit Deckel: PP Material trasparente Folie; PET 01		
Karton	Material : Karton		
Bancale	Palettenschutz: ummantelt		
TECHNISCHE DATEN			
Nettogewicht der Verkaufseinheit	125 g	1 kg	
Stück pro Karton	20	3	
Maße Verkaufseinheit	75 x 75 x 68 ± 2 mm (lunghezza x larghezza x altezza)	135 x 135 x 135 ± 2 mm (lunghezza x larghezza x altezza)	
Maße Karton	375 x 295 x 68 ± 2 mm (lunghezza x larghezza x altezza)	395 x 135 x 135 ± 2mm (lunghezza x larghezza x altezza)	
Bruttogewicht pro Karton	2,79 kg	3,27 kg	
Kartone pro Lage	8	16	
Lagen pro Palette	15	6	
Kartone pro Palette	120	96	
Stück pro Palette	2.400	288	
Bruttogewicht pro Palette(ohne Holz) (Breite x Länge x Höhe)	335 kg	314 kg	
Palettenmae (mit Holz) (Breite x Länge x Höhe)	120 x 80 x 118 cm	120 x 80 x 98 cm	
KODEX	PRODUKTBESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	EAN KODEX
1033203	Natur Mager	125g	80147329
1033103	Natur	125g	80147312
1033105	Ananas	125g	80147336
1033109	Aprikose	125g	80147343
1033115	Banane	125g	80281504
1033126	Erdbeere	125g	80338604
1033144	Heidelbeere	125g	80487678
1033146	Himbeere	125g	80487685
1033154	Kirsche	125g	80239963
1033188	Waldfrucht	125g	80248897
1015103	Natur	1kg	8065 5213
1015109	Aprikose	1kg	8065 5220
1015126	Erdbeere	1kg	8065 5237
1015188	Waldfrucht	1kg	8065 5244



PRODUKTSPEZIFIKATION JOGHURT LINIE MERAN 125g und 1 kg



Der Milchhof Meran Gen. und
Landw. Ges. bestätigt

- auf Basis einer Gefahrenanalyse zur Erkennung der kritischen Punkte (HACCP) ein System der Eigenkontrollen eingeführt zu haben
- in Besitz einer Sanitätsgenehmigung zur Produktion von Milchprodukten zu sein
- eine ATP-Genehmigung für die benutzten Transportmittel zu besitzen
- den Transport der Ware unter angemessenen Konditionen durchzuführen.
- dass das gelieferte Produkt dieser Spezifikation entspricht
- dass der Kunde vor signifikanten Änderungen des Produktes informiert wird
- dass die Milch ausschließlich von Südtiroler Bergbauernhöfen stammt
- gentechnikfrei laut LG 1/2001
- dass ein Rückrufsystem für schadhafte Produkte besteht
- dass das Produkt den geltenden nationalen und europäischen Gesetzen entspricht
- nach IFS höheres Niveau zertifiziert zu sein

Technical Data Sheet

YOGURT MERANO 125g and 1 kg



PRODUCER				
Lattèria Soc. Merano Soc. Agricola Coop. Via Cava, 5 39012 Merano (BZ)				
Producer Identification Code EU				
IT 41 2 CE				
PRODUCT DESCRIPTION				
Spoonable yogurt				
Ingredients				
Natural yogurt low-fat	Ingredients: Low-fat yogurt (skim milk, yogurt cultures: Streptococcus thermophilus and Lactobacillus bulgaricus).			
Natural yogurt full-fat	Plain yogurt, 3.5% fat: Ingredients: plain yogurt (full fat milk , yogurt cultures: Streptococcus thermophilus and Lactobacillus bulgaricus).			
Fruit yogurt with 3.5% fat	<p>Apricots Ingredients: Full-fat yogurt (full fat milk, yogurt cultures: Streptococcus thermophilus and Lactobacillus bulgaricus), fruit preparation (apricots 8% in the finished product, sugar, thickening agent: modified corn starch, flavors, acidity regulator: citric acid), sugar.</p>			
	<p>Banana Ingredients: Full-fat yogurt (full fat milk, yogurt cultures: Streptococcus thermophilus and Lactobacillus bulgaricus), fruit preparation (banana 8% in the finished product, sugar, thickening agent: modified corn starch, flavors, acidity regulator: citric acid), sugar.</p>			
	<p>Pineapple Ingredients: Full-fat yogurt (full fat milk, yogurt cultures: Streptococcus thermophilus and Lactobacillus bulgaricus), fruit preparation (pineapple 8% in the finished product, sugar, thickening agent: modified corn starch, flavors, acidity regulator: citric acid), sugar.</p>			
	<p>Strawberry Ingredients: Full-fat yogurt (full fat milk, yogurt cultures: Streptococcus thermophilus and Lactobacillus bulgaricus), fruit preparation (strawberries 8% in the finished product, sugar, thickening agent: modified corn starch, black carrot concentrate, flavors, acidity regulator: citric acid), sugar.</p>			
	<p>Cherry Ingredients: Full-fat yogurt (full fat milk, yogurt cultures: Streptococcus thermophilus and Lactobacillus bulgaricus), fruit preparation (cherries 8% in the finished product, sugar, thickening agent: modified corn starch, black elder juice, flavors, acidity regulator: citric acid), sugar.</p>			
	<p>Wild Berries Ingredients: Full-fat yogurt (full fat milk, yogurt cultures: Streptococcus thermophilus and Lactobacillus bulgaricus), fruit preparation (wild berries/ berries of the forest 8% in the finished product: with blackberries, strawberries, raspberries, blueberries, black elder juice, black currant; sugar, thickening agent: modified corn starch, flavors, acidity regulator: citric acid), sugar.</p>			
<p>Raspberry Ingredients: Full-fat yogurt (full fat milk, yogurt cultures: Streptococcus thermophilus and Lactobacillus bulgaricus), fruit preparation (Raspberry 8% in the finished product, sugar, thickening agent: modified corn starch, black carrot concentrate, flavors, acidity regulator: citric acid), sugar.</p>				
<p>Blueberries Ingredients: Full-fat yogurt (full fat milk, yogurt cultures: Streptococcus thermophilus and Lactobacillus bulgaricus), fruit preparation (blueberries 8% in the finished product, sugar, thickening agent: modified corn starch, flavors, acidity regulator: citric acid), sugar.</p>				
Chemical-physical characteristics of the product				
	Fat content in %	pH	Preservatives, artificial colorants	Allergenes
Natural low-fat yogurt	0,1 ± 0,2	4,0 ± 0,2	negative	milk/ lactose
Natural full-fat yogurt	3,7 ± 0,2	4,0 ± 0,2	negative	milk/ lactose
Yogurt full-fat with fruits	3,2 ± 0,2	4,0 ± 0,2	negative	milk/ lactose

Technical Data Sheet

YOGURT MERANO 125g and 1 kg



Microbiological characteristics of the product		
Yeast	< 1 UFC / g	VDLUFA M 7.7.2
Mould	< 1 UFC / g	VDLUFA M 7.7.2
Coliform bacteria	< 1 UFC / g	VDLUFA M 7.2.3
Pathogen bacteria	Listeria sp. Salmonella sp. Staph. Aureus	neg / 25 g AFNOR 12/14-04/05 neg / 25 g ISO 6579:2002 < 1 UFC / 0,1 g ISO 6888-2:2003
Lactobacilli	min. 10.000.000 UFC / g Assumed that the product is stored as indicated	VDLUFA M 7.16.3 e VDLUFA M 7.9.2

Rheologic characteristics of the product	
Color	Natural
Texture	Fine, homogenous, creamy
Aspect	Smooth and creamy
Smell	Typical, pure, free of external smells
Taste	Fresh, aromatic

NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g OF THE PRODUCT

Natural yogurt low-fat

Nutritional Declaration	Medium values for 100g of product
ENERGY	171 kJ 40 kcal
FATS	0,1 g
Of which saturated	0,07 g
CARBOHYDRATES	5,1 g
Of which sugar	5,1 g
FIBRE	0 g
PROTEIN	4,0 g
Salt	0,10 g

Natural yogurt full-fat

Nutritional Declaration	Medium values for 100g of product
ENERGY	288 kJ 69 kcal
FATS	3,5 g
Of which saturated	2,4 g
CARBOHYDRATES	4,8 g
Of which sugar	4,8 g
FIBRE	0,0 g
PROTEIN	4,0 g
Salt	0,10 g

Technical Data Sheet

YOGURT MERANO 125g and 1 kg



Fruit yogurt with 3.5% fat

Nutritional Declaration	Medium values for 100g of product
ENERGY	422 kJ 100 kcal
FATS	3,2 g
Of which saturated	2,3 g
CARBOHYDRATES	14 g
Of which sugar	13 g
FIBRE	0,1 g
PROTEIN	3,5 g
Salt	0,10 g

Storage and Shelf life

Location of best before date	On the lid of each vending unit
Format of the best before date	Day, month, year (DD/MM/YY) Indelible black ink Easy to read
Shelf life	33 days at delivery
Transport and storage temperature	+ 4 °C - uninterrupted cold chain

125g Sales Unit

Sales Unit	Material of pot: PS Lid: aluminum comp AA 8079 with offset printing
Outer box	Corrugated cardboard
Pallet	EPAL pallet to be exchanged Pallet protection: enveloping with foil

1 kg Sales Unit

Sales Unit	Material of pot with handle and lid: PP with offset printing
Outer box	Corrugated cardboard
Pallet	EPAL pallet to be exchanged Pallet protection: enveloping with foil

Technical Data

Net weight of sales unit	125 g	1 kg
SU per box	20	3
Dimensions of sales unit	75 x 75 x 68 ± 2 mm (length x width x height)	135 x 135 x 135 ± 2 mm (length x width x height)
Dimensions outer box	375 x 295 x 68 ± 2 mm (length x width x height)	395 x 130 x 135 ± 2mm (length x width x height)
Gross weight outer box	2,79 kg	3,27 kg
Outer boxes per layer	8	16
Layers per pallet	15	6
Boxes per pallet	120	96
Sales Units per pallet	2.400	288
Gross weight pallet (without wood)	335 kg	314 kg
Dimensions pallet (with wood) (length x width x height)	120 x 80 x 118 cm	120 x 80 x 98 cm

Technical Data Sheet

YOGURT MERANO 125g and 1 kg



ARTICLE NUMBER	DESCRIPTION	SALES UNIT	EAN CODE
1033203	Natural yogurt low-fat	125g	80147329
1033103	Natural yogurt full-fat	125g	80147312
1033105	Pineapple	125g	80147336
1033109	Apricots	125g	80147343
1033115	Banana	125g	80281504
1033126	Strawberry	125g	80338604
1033144	Blueberries	125g	80487678
1033146	Raspberry	125g	80487685
1033154	Cherry	125g	80239963
1033188	Wild Berries	125g	80248897
1015103	Natural yogurt full-fat	1kg	8065 5213
1015109	Apricots	1kg	8065 5220
1015126	Strawberry	1kg	8065 5237
1015188	Wild Berries	1kg	8065 5244
Lattoria Sociale di Merano Società Agricola Cooperativa guarantees that	<ul style="list-style-type: none"> the product complies with the Italian and EU laws the delivered product corresponds to this technical sheet the client will be informed in case of significant changes to the product the product contains no OGM ingredients or raw materials derived from genetically modified organisms, in accordance with the legislation that the transport to the destination will be performed in the appropriate conditions that a system of product recall exists 		
Lattoria Sociale di Merano Società Agricola Cooperativa declares	<ul style="list-style-type: none"> to be in possession of the sanitary authorization with an EU recognition number to perform the self-control and risk analysis of the critical points (HACCP) according to Reg. (CE) n. 852/2004 to be certified according to the standards IFS Higher Level 		