

Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20057 Assago (MI)

Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano

CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C.Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA IT00777280157

P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it



Nestlé

Good Food, Good Life

SPECIFICA TECNICA

Cod. 12481033

12 gennaio 2023

NESTLÉ Frozen Yogurt 8x1.3kg

Caratteristiche di qualità

- descrizione : Preparato in polvere per gelato al gusto yogurt
 - aspetto : Polvere omogenea
 - colore : bianco
 - Aroma e sapore : tipico del prodotto, lieve odore di yogurt
 - ingredienti : zucchero, maltodestrine, **PANNA** in polvere, **LATTE** scremato in polvere, destrosio, emulsionanti (E472b, E472a), sciroppo di glucosio, acidificante (E330), **LATTOSIO**, aroma, addensanti (E412, E407, E407a), proteine del **LATTE**, stabilizzante (E450).
-
- può contenere : **UOVA, SOIA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA**

Caratteristiche microbiologiche

Batteri	n	c	m	M	Unit
Carica Batterica Totale	5	2	5 x 10 ⁵	5 x 10 ⁶	/g
Enterobacteriaceae	5	2	10 ³	10 ⁴	/g
Salmonella spp.	5	0	0	-	/25g

Piano a tre categorie:

n: n° di unità che compongono il campione

c: n° di unità che producono valori compresi fra m ed M

m: valore di carica microbica al disotto del quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti

M: valore di carica microbica oltre la quale il prodotto non è considerato soddisfacente

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	1862 kJ/ 441 kcal
Grassi	11,2 g
di cui saturi	8 g
Carboidrati	80,4 g
di cui zuccheri	64,9 g
Fibre	0,5 g
Proteine	3,4 g
Sale	0,17 g

Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20057 Assago (MI)

Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano

CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C.Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA IT00777280157

P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it



Nestlé

Good Food, Good Life

Dichiarazione Allergeni

Allergene	Sì/No	Dichiarazione in etichetta, come da normativa vigente
Cereali contenenti glutine* e derivati	NO	
Crostacei e derivati	NO	
Uova e derivati	SI	Può contenere UOVA
Pesce e derivati	NO	
Arachidi e derivati	NO	
Soia e derivati	SI	Può contenere SOIA
Latte e derivati (compreso il lattosio)	SI	PANNA in polvere, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO , Proteine del LATTE
Frutta a guscio** e derivati	SI	Può contenere frutta a guscio (MANDORLE, NOCI, ANACARDI, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA)
Sedano e derivati	NO	
Senape e derivati	NO	
Semi di sesamo e derivati	NO	
Lupini e derivati	NO	
Molluschi e derivati	NO	
Anidride solforosa***	NO	

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati.

No significa un contenuto di glutine <20 ppm (mg/kg o mg/litro).

** mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland

*** additivo che potrebbe causare una reazione dovuta a ipersensibilità.

No significa un contenuto di SO₂ <10 ppm (mg/kg o mg/litro).

Dosi e modalità di preparazione

: Versare il contenuto del sacchetto in 4 litri di latte parzialmente scremato (1,5 % di grassi) e sciogliere 500 grammi di yogurt naturale (mescolare bene, finché la massa è completamente sciolta senza grumi). Introdurre la miscela nella macchina Soft-Ice. Seguire le istruzioni del produttore della macchina

Confezione

: Confezione contenente 8 buste da 1.3 kg

Componente imballaggio	Materiale
Busta	Plastica (C/LDPE90)

Raccolta Differenziata

Verifica le disposizioni del tuo comune

Stoccaggio

: Conservare all'asciutto e proteggere dal calore. Dopo l'apertura conservare ben chiuso. Durabilità: 15 mesi