



# Scheda Tecnica

Versione 6 del 26/10/2015

Pag. 1 di 2

## FROZZYO

Codice  
**5546**

## YOGURT NATURAL

*Preparato per frozen dessert al gusto*

Fornitore: Prodotti Stella S.p.A.  
Indirizzo: Via IV Novembre 12 – 36077 Altavilla Vicentina (VI)  
Contatto: Servizio Commerciale  
Telefono: +39 0444 333600  
Fax: +39 0444 370828

### Descrizione del prodotto

#### Aspetto

Polvere scorrevole di colore bianco latte, con delicato profumo di latte e sapore leggermente acidulo, con nota dolce di yogurt/latte.

#### Caratteristiche

Semilavorato in polvere da utilizzare con aggiunta di latte ed eventualmente yogurt fresco per la preparazione, con macchine "soft ice", di "frozen yogurt" con gradevole sapore di yogurt e con consistenza fresca e insieme cremosa.

E' senza saccarosio (con fruttosio), senza grassi aggiunti, senza stabilizzanti ed emulsionanti ottenuti con processo di sintesi.

### Elenco degli ingredienti

Fruttosio, maltodestrine, yogurt magro in polvere con fermenti lattici inattivi, latte scremato in polvere, acidificante: acido citrico; aromi, stabilizzante: E417; proteine del latte.

### Unità di vendita

Cartone 39,0 x 29,3 x 26,0 cm, contenente 12 sacchetti termosaldati in materiale accoppiato PET MET – PE.

Dimensioni del sacchetto: H: min 300 mm max 380mm; L: 206mm

Peso netto del sacchetto: 1,12 kg

Peso netto dell'unità di vendita: 13,44 kg

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

1 busta da kg 1,120 con 4 litri di latte. E' possibile sostituire parte di latte (es. 1 o 2 litri) con pari quantità di yogurt fresco.

Disperdere bene con un mixer e versare in vasca.

Con queste dosi, utilizzando yogurt e latte magri allo 0,1% di grassi, si ottiene un Frozen Yogurt da circa 99 kcal/100 g (con grassi minori dell'1%).

### Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco ed asciutto, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 24 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. Le versioni aggiornate delle schede tecniche sono disponibili sul sito internet [www.prodottistella.com](http://www.prodottistella.com). Non sono previste comunicazioni dirette al cliente in caso di revisione, ed è quindi compito esclusivo dell'utilizzatore verificarne gli eventuali aggiornamenti. Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.



# Scheda Tecnica

Versione 6 del 26/10/2015

Pag. 2 di 2

**FROZZYO**

Codice

**5546****YOGURT NATURAL - Preparato per frozen dessert al gusto****Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)**

Zuccheri totali:..... g	45,7
Grassi:..... g	0,2
Solidi del latte non grassi:.....g	14,9
Altri solidi:..... g	37,0
Residuo secco:.....g	97,9

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

Valore energetico:.....kJ - kcal	1417,6 - 336,2
Grassi totali:..... g	0,3
- di cui acidi grassi saturi	g 0,2
Carboidrati:.....g	63,3
- di cui zuccheri	g 53,7
Fibre:.....g	23,4
Proteine:.....g	6,0
Sale:.....g	0,2

(sodio 81,45 mg)

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto. Alcune differenze che si osservano fra l'etichettatura nutrizionale ed i parametri di bilanciamento in termini di zuccheri, proteine e grassi sono dovute ai criteri di assegnazione di alcune sostanze (ad esempio, il lattosio, gli emulsionanti, ecc.) alle varie categorie di appartenenza.

**Caratteristiche microbiologiche**

Carica batterica totale:..... ufc/g	< 5000
Enterobacteriacee:..... ufc/g	< 10
Coliformi:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente
Lieviti e muffe:..... ufc/g	< 100

**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	No
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
Soia e prodotti a base di soia	No
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	Si
Frutta con guscio e prodotti vari*	No
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.

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni. 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.