

 Zanini alimentare S.r.l. Sede I.: via Pratolino, 19038 Sarzana (SP) tel. 0187 631340 – info@zaninialimentare.com	SCHEMA TECNICA	Codice: PF	Anagrafica interna: ZA2069
		Revisione: 08	Data aggiornamento: 29/07/2025

CLIENTE – MARCHIO:	ZANINI
PRODOTTO	Yogurt intero – BANANA – Biologico monovasetto

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Bio Bontà di Varese Ligure - Zanini
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Yogurt intero alla banana biologico
ENTE DI CERTIFICAZIONE BIOLOGICO	Suolo e salute codice Ente IT BIO 004
RIFERIMENTO ALL'ORIGINE BIO (es. Agricoltura UE/non UE, Agricoltura Italia)	Prodotto realizzato solo con latte italiano prodotto da mucche allevata in Italia Frutta da agricoltura biologica UE - extra UE Agricoltura UE/non UE
CODICE EAN	8049033284263
Contenuto nominale (peso netto)	125 g e (vasetto singolo).
STABILIMENTO PRODUZIONE - BOLLO CE (indicati sul pack)	Località Pivazzano – San Pietro Vara19028 – Varese Ligure (SP) IT 07 79 CE
LOTTO DI PRODUZIONE (modalità di indicazione)	La data di scadenza corrisponde al lotto di produzione.
SHELF LIFE	43 giorni dalla data di produzione; 28 giorni dalla consegna.
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Vasetto 125 cc in vaso carta PAP81, Capsula stampata in alluminio lega AA8079, saldabile su PS. - ALU90 Dimensione in unità di vendita singola: Ø 73 mm – h 63 mm
IMBALLAGGIO SECONDARIO (solo per accoppiato)	
IMBALLAGGIO TERZIARIO	Scatola in cartone contenente 12 vasetti (vasetto singolo) Dimensioni scatola in cartone: P 205 mm – h 66 mm – L 295 mm
SCHEMA DI BANCALIZZAZIONE	Su Euro pallet Piani da 13 scatole – sovrapponibili fino ad un massimo di 14 piani. (max 182 scatole)

Redatto da	Verificato e approvato da
Nome: Bardi Massimiliano	Nome: Montaldo Marcello.
Funzione: Consulente Aziendale	Funzione: Responsabile legale

 Zanini alimentare S.r.l. Sede I.: via Pratolino, 19038 Sarzana (SP) tel. 0187 631340 – info@zaninialimentare.com	SCHEDA TECNICA	Codice: PF	Anagrafica interna: ZA2069
		Revisione: 08	Data aggiornamento: 29/07/2025

MODALITÀ E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare 0° + 4°C
--	---------------------

INGREDIENTI
Yogurt* (latte* intero 90% sul prodotto finito, fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), preparazione alla banana* 10% (banana* 55%, zucchero* di canna, acqua, stabilizzante: pectina, correttore di acidità: calcio citrato, acido citrico), zucchero* di canna 7% (“*” biologico)).
SENZA GLUTINE (< 20 ppm - Reg. CE 41/ 2009 metodo analisi BX18-2016 Accreditato)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		(grammi per 100 g)	(per porzione 125 g)	(GDA per porzione)*
VALORE ENERGETICO	(kJ)	425		
	(kcal)	101		
GRASSI (g)		3.5		
di cui saturi (g)		2.3		
CARBOIDRATI (g)		14		
di cui zuccheri(g)		13		
FIBRE				
PROTEINE (g)		3.45		
SALE (g)		0.10		
* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)				
Questa confezione contiene 2 porzioni/unità				

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Giallo tenue, lucido.
SAPORE	Leggermente acidulo con la nota aromatica caratteristica dello yogurt ed il sapore e il profumo tipico di banana.
CONSISTENZA	Cremoso al cucchiaino, assenza di separazione di siero.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE*	
pH	Da 3,70 a 4,10
Acidità (% acido lattico)	Da 0,95 a 1,4
Residuo secco rifrattometrico (°brix)	Da 16 a 18
Consistenza (tempo di scorrimento in °Bw - cm a 8°C per 30")	< 8 cm
Materia grassa	≥ 3 %
Aflatossina M1	≤ a 0,05 µg/kg (analisi nel latte di origine)
Attività dell'acqua	≤ 0,98
Pb	≤ 0,020 mg / Kg

Redatto da	Verificato e approvato da
Nome: Bardi Massimiliano	Nome: Montaldo Marcello.
Funzione: Consulente Aziendale	Funzione: Responsabile legale

 Zanini alimentare S.r.l. Sede I.: via Pratolino, 19038 Sarzana (SP) tel. 0187 631340 – info@zaninialimentare.com	SCHEDA TECNICA	Codice: PF	Anagrafica interna: ZA2069
		Revisione: 08	Data aggiornamento: 29/07/2025

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE*

Hg	≤ 0,01 mg/kg
Somma di diossine e PCB diossina-simili OMS-PCDD/F-PCB- TEQ)	6,0 pg/g grasso
Residui fitosanitari	entro i limiti previsti dal I Regolamento (CE) n.396/2005 e s.m. e i. (analisi frutta in origine)
Prodotto garantito senza OGM	SI ☒ NO *
Allergeni (secondo Reg. CE 1169/2011)	Lattosio - Latte

* valori validi per tutta la durata commerciale del prodotto

ALLERGENI

ELENCO ALLERGENI	PRESENTE NEL PRODOTTO (COME INGREDIENTE)	PRESENTE NEL SITO PRODOTTIVO	PRESENTE NEL SITO DI STOCCAGGIO	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	NO	SI	SI	NO
Sedano e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Lupino	NO	NO	NO	NO
Molluschi	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio).	SI	SI	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > di 10 mg/kg come SO ₂ .	NO	NO	NO	NO

Redatto da	Verificato e approvato da
Nome: Bardi Massimiliano	Nome: Montaldo Marcello.
Funzione: Consulente Aziendale	Funzione: Responsabile legale

 Zanini alimentare S.r.l. Sede I.: via Pratolino, 19038 Sarzana (SP) tel. 0187 631340 – info@zaninialimentare.com	SCHEDA TECNICA	Codice: PF	Anagrafica interna: ZA2069
		Revisione: 08	Data aggiornamento: 29/07/2025

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Fermenti lattici (<i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subs. <i>bulgaricus</i>)	Somma di <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subs. <i>bulgaricus</i> ≥ 10 milioni di microrganismi/grammo vivi, alla scadenza <i>Streptococcus thermophilus</i> almeno 1 milione alla scadenza <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subs. <i>Bulgaricus</i> almeno 1 milione alla scadenza - norma UNI U59.09.100.0
Carica microbica totale non lattica	< 100 ufc/g alla scadenza del prodotto
Coliformi totali	< 10 ufc/g alla scadenza del prodotto
Escherichia Coli	< 10 ufc/g alla scadenza del prodotto
Enterobatteriacee	< 100 ufc/g alla scadenza del prodotto
Stafilococco aureus coagulasi +	< 100 ufc/g alla scadenza del prodotto
Listeria monocytogenes	Assente su 25 g alla produzione; <100 ufc/g su 5 u.c. alla scadenza del prodotto
Muffe e lieviti	< 100 ufc/g alla scadenza del prodotto
Salmonella spp.	Assente su 25 g dalla produzione alla scadenza del prodotto.

ALTRE INFORMAZIONI (descrizione del processo produttivo)
Preriscaldamento del latte a 70°C, omogeneizzazione, concentrazione sottovuoto per evaporazione, invio al serbatoio di fermentazione, riscaldamento a min. 85°C per 30' quindi raffreddamento a temperatura idonea per lo sviluppo dei fermenti lattici; inoculo dei fermenti lattici selezionati e coagulazione per acidificazione, rottura controllata del coagulo, destinazione del coagulo alla lisciatura, miscelazione del semilavorato di frutta in quantità del 10% e confezionamento.

Redatto da	Verificato e approvato da
Nome: Bardi Massimiliano	Nome: Montaldo Marcello.
Funzione: Consulente Aziendale	Funzione: Responsabile legale