

SCHEMA TECNICA GENERALE PRODUKTSPEZIFIKATION

Y-PROB

- ❖ **DENOMINAZIONE COMMERCIALE -
 HANDELSBEZEICHNUNG:**
 Y-PROB

- ❖ **PRODOTTO E ORIGINE – BESCHREIBUNG
 UND HERKUNFT:**
 Coltura di ceppi selezionati, definiti e concentrati
 tutti di origine naturale.
 Ausgewählte Kulturenstämme natürlichen Ursprungs
 definiert und konzentriert

- ❖ **ROTAZIONE – ROTATION:**
 Y-PROB1 / Y-PROB2

- ❖ **COMPOSIZIONE – ZUSAMMENSETZUNG:**
 Miscela di *Streptococcus thermophilus*,
Lactobacillus bulgaricus, *Bifidobacterium bifidum*,
Lactobacillus acidophilus e *Lactobacillus casei*
 Mischung aus *Streptococcus thermophilus*,
Lactobacillus bulgaricus, *Bifidobacterium bifidum*,
Lactobacillus acidophilus e *Lactobacillus casei*

- ❖ **CONFEZIONE – VERPACKUNG:**
 Buste accoppiato alluminio polietilene
 Im Aluminiumbeutel mit Polyäthyleneinlage.

- ❖ **CONSERVAZIONE – AUFBEWAHRUNG:**
 Conservare il prodotto ad una temperatura
 compresa tra 2 e 5 °C.
 Tollerare temperature ambiente durante il trasporto
 Lagern Sie das Produkt bei einer Temperatur zwischen 2 und 5 °C.
 Umgebungstemperatur während transport ist erlaubt.

- ❖ **SCADENZA– AUFBRAUCHFRIST:**
 2 anni
 2 Jahre

Liste Allergene	Präsenz in der produkt		Komponente Beschreibung
	JA	NEIN	
Cerealien, die Gluten enthalten und Produkte daraus		X	
Krebstiere und Produkte aus Krebstieren		X	
Eier und Produkte aus Eiern		X	
Fische und Produkte aus Fischen		X	
Erdnüsse und Produkte aus Erdnüssen		X	
Soja und Produkte aus Soja		X	
Milch und Milchprodukte sowie Produkte aus diesen einschließlich Lactose und Milcheiweißen*	X		Lactose
Schalenfrüchte und Produkte daraus (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Walnüsse, Pistazien, Macadamianüsse etc.)		X	
Sellerie oder Produkte auf Selleriebasis		X	
Senf oder Produkte daraus		X	
Sesam oder Produkte daraus		X	
Sulfite und SO2 in einem Gehalt von 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2		X	
Lupine oder Produkte daraus		X	
Meeresfrüchte und muscheln oder Produkte daraus		X	

❖ **MODALITA' D'USO – ANWENDUNGSANWEISUNG:**

Inoculare la coltura tal quale direttamente nel latte di lavorazione. Agitare alcuni minuti in modo da assicurare l'omogenea distribuzione della coltura.

Die fertiggestellte Kultur als solche direct der Milchzugeben. Die Milch ein paar Minuten rühren, sodaß eine homogene Verteilung der Kultur gesichert ist.

❖ **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Batteri non lattici	< 500	UFC/g
Enterobatteriacee	< 10	UFC/g
Lieviti e muffe	< 10	UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10	UFC/g
<i>Salmonella</i> spp	Assente in 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g	

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:

Nichtmilchhaltige Bakterien	< 500	UFC/g
Enterobacteriaceae	< 10	UFC/g
Schimmel und Hefen	< 10	UFC/g
Stafilococchen coagulaese positiv	< 10	UFC/g
Salmonellen spp	abwesend in 25 g	
Listerien monocytogenes	abwesend in 25 g.	

❖ **DICHIARAZIONE OGM:**

Il prodotto non è un Organismo Geneticamente Modificato, non è ottenuto o derivato da Organismi Geneticamente Modificati secondo le definizioni del Regolamento UE 1829/2003 e 1830/2003

GVO-ERKLÄRUNG:

das Produkt ist nicht ein genveränderter Organismus,, es stammt weder aus noch ist es aus genverändertem Organismus gemäß den Definitionen der EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003