

	LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO SPECIFICHE TECNICHE	Rev.03 del 26/09/2005 ST 10
---	---	-----------------------------------

DENOMINAZIONE: Latte Fresco Intero Pastorizzato e Omogeneizzato.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Padania Alimenti S.r.l., V. E. Fermi 79 – SS Castelnuovese - Casalmaggiore (CR) – I 03/156 CEE

DESCRIZIONE

Latte vaccino sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione ed omogeneizzazione.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso % p/p	min. 3,50
Proteine % p/p	min. 3,00
Lattosio % p/p	4,70 - 5,20
Residuo secco %	min. 12.3
Acidità SH/100 ml	6.00 – 6.60
pH	6,60 - 6,80
Punto Crioscopico °C	max. -0,520
Sieroproteine solubili non denaturate ml/l	min. 14
Inibenti	assenti
Fosfatasi	negativa
Perossidasi	positiva
Aflatossina M1 ppt	max. 50

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T. ufc/ml	</=30000
Coliformi totali ufc/1ml	<1
Salmonella sp /100ml	assente
Listeria Monocytogenes /100ml	assente
Escherichia coli 1ml	assente
Stafilococco aureo 1ml	assente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 ml di prodotto)

Valore energetico	63 kcal	263 kJ
Proteine		3,15 g
Carboidrati		4.70 g
Grassi		3,50 g
Calcio		122 mg*

*(15% del fabbisogno giornaliero)

	LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO SPECIFICHE TECNICHE	Rev.03 del 26/09/2005 ST 10
---	--	-----------------------------------

TIPO DI CONFEZIONE E IMBALLO:

Formati da:

- **20kg bag in box (sacca chiusa ermeticamente e incassettata);**
- **25kg bidone con sacco per alimenti;**
- **1000kg tank pallettizzato in acciaio inox;**
- **sfuso in autocisterna.**

Codificazione e lotto di produzione: data di produzione in gg/mm/aa e data di scadenza in gg/mm/aa, riportati su tagliando applicato ad ogni collo.

PALLETTIZZAZIONE

Bag in box

Numero di casse per pallet 30

Casse per strato 6

Strati per pallet 5

Bidoni

Bidoni per pallet 12

Pallet monostrato sovrapponibili (max due strati)

I pallet sono avvolti con film estensibile.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E T.M.C.

Si conserva a temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

La data di scadenza è di 6+1 giorni dalla data di produzione.