



LATTE MICROFILTRATO PARZIALMENTE
SCREMATO SENZA LATTOSIO
SPECIFICHE TECNICHE

Rev.00
del 04-08-16
ST 52-b
Pag. 1/3

DENOMINAZIONE: Latte microfiltrato senza lattosio, pastorizzato e omogeneizzato parzialmente scremato

INGREDIENTI: Latte vaccino 100% – ORIGINE: Italia

ALLERGENI: latte vaccino (lattosio) – Non esistono problematiche di cross contamination con altre sostanze allergeniche.

OGM: il latte non contiene e non deriva da sostanze geneticamente modificate; non esistono problematiche di cross contamination.

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

DESCRIZIONE

Il latte senza lattosio è un latte dietetico particolarmente indicato per coloro che hanno difficoltà a digerire il lattosio, lo zucchero naturale contenuto nel latte comune.

Attraverso un trattamento specifico, tutto il lattosio viene trasformato in due zuccheri (glucosio e galattosio) facilmente assimilabili, rendendo il latte molto più digeribile.

Il latte viene poi sottoposto a microfiltrazione, metodo fisico che elimina il 99,9% della flora microbica originaria, lasciando inalterati i principi nutritivi e le caratteristiche organolettiche del latte. Il latte subisce poi un unico trattamento termico di pastorizzazione, al pari di ogni latte fresco. Prima del confezionamento viene dosato l'enzima lattasi, responsabile dell'idrolisi del lattosio nei due monosaccaridi glucosio e galattosio, suoi componenti.

Notificato al Min. San. ai sensi del D. L.vo n° 111/92.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso % p/p	1,60 - 1,80
Proteine % p/p	min. 3,00
Lattosio % p/p	<0.01
Residuo secco %	min. 10,0
Acidità SH/100 ml	6.00 – 6.60
pH	6,60 - 6,80
Sieroproteine solubili non denaturate ml/l	min. 14
Inibenti	assenti
Fosfatasi	negativa
Perossidasi	positiva
Aflatossina M1 µg/kg	<0.05

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T. ufc/ml	<=1000
Enterobatteriacee /1ml	<1
Salmonella ssp /25ml	assente
Listeria Monocytogenes /25ml	assente
Escherichia coli 1ml	assente
Staphilococcus aureus 1ml	assente

	LATTE MICROFILTRATO PARZIALMENTE SCREMATO SENZA LATTOSIO SPECIFICHE TECNICHE	Rev.00 del 04-08-16 ST 52-b Pag, 2/3
---	---	---

TABELLA NUTRIZIONALE

Latte microfiltrato PARZIALMENTE SCREMATO			
Valori medi		per 100mL prodotto	per porzione (125 mL)
energia	kJ	200	251
	kcal	48	60
grassi	g	1,6	2,0
di cui acidi grassi saturi	g	1,0	1,3
carboidrati	g	4,9	6,1
di cui zuccheri	g	4,9	6,1
proteine	g	3,4	4,3
sale	g	0,13	0,16
calcio		120mg (15% NRV*)	150mg (19% NRV*)

Una confezione contiene 8 porzioni (bicchieri) da 125ml circa.

*Valori nutritivi di riferimento

Zuccheri:

Glucosio

2,40 g

3,00 g

Galattosio

2,40 g

3,00 g

Lattosio

<0.01 g

<0.0125 g

AR: Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal) al giorno
La porzione è di 8 bicchieri da 125ml

TIPO DI CONFEZIONE, IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Formato da ml 1000

Tetra Top

Carton Bottle (nome tecnico "KATLA"), fornito dalla Tetra Pak, in poliaccoppiato termosaldato sui pannelli inferiore e longitudinale, con copertura superiore formata per estrusione in PE predisposta per chiusura con tappo a vite. L'apertura è protetta da sigillo di garanzia da rimuovere per l'utilizzo.

Codice EAN: 8002011009777

Codificazione e lotto di produzione: data di produzione

Nella parte superiore codifica "da consumarsi entro:" data di scadenza espressa in giorno, mese.

Dimensioni del brik: mm 245x74x74

Peso netto g 1032, tara g 35,15 , peso lordo g 1067,15

Imballo: cartone ondulato contenente 10 pezzi.

Dimensioni dell'imballo: mm 242x160x390.

Peso netto (al netto del cartone) Kg 10,32, tara g 35,15, peso lordo Kg 10,67

Dimensioni del pallet: cm 80x120x137.5

confezioni per pallet 750

colli per pallet 75

colli per strato 15

strati per pallet 5

I pallet sono avvolti con film estensibile.

	LATTE MICROFILTRATO PARZIALMENTE SCREMATO SENZA LATTOSIO SPECIFICHE TECNICHE	Rev.00 del 04-08-16 ST 52-b Pag, 3/3
---	--	---

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E T.M.C.

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

Una volta aperto il contenitore, il latte deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 2/3 giorni.

Shelf life: 12 giorni (+2 di produzione).

Il prodotto è destinato a tutti gli individui compatibilmente con il loro stato di salute.