

DENOMINAZIONE: Latte fresco pastorizzato Alta Qualità.

INGREDIENTI: Latte vaccino - ORIGINE: Italia

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

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

Latte vaccino, secondo i requisiti del DM 185/91, sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione ed omogeneizzazione.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

| | |
|--|-------------|
| Grasso % p/p | min. 3,50 |
| Proteine % p/p | min. 3,20 |
| Lattosio % p/p | 4,70-5,20 |
| Residuo secco % | min. 12,0 |
| 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. 15,5 |
| Inibenti | assenti |
| Fosfatasi | negativa |
| Perossidasi | positiva |
| Aflatossina M1 µg/kg | < 0.05 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|------------------------------|----------|
| C.B.T. ufc/ml | </=30000 |
| Coliformi totali ufc/1ml | <1 |
| Enterobatteriacee ufc/ml | <1 |
| Salmonella sp /25ml | assente |
| Listeria Monocytogenes /25ml | assente |
| Stafilococco aureo 1ml | assente |

TABELLA NUTRIZIONALE

| Latte fresco alta qualità INTERO | | | |
|----------------------------------|------|--------------------|-----------------------|
| Valori medi | | per 100mL prodotto | per porzione (125 mL) |
| energia kj | kj | 271 | 338 |
| kcal | kcal | 65 | 81 |
| grassi | g | 3,6 | 4,5 |
| di cui acidi grassi saturi | g | 2,6 | 3,3 |
| carboidrati | g | 4,8 | 6,0 |
| di cui zuccheri | g | 4,8 | 6,0 |
| proteine | g | 3,3 | 4,1 |
| 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

TIPO DI CONFEZIONE, IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Formato da ml 1000**Tetra Top Carton Bottle**

Carton Bottle, 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: 8002011000866

Codificazione e lotto di produzione: data di produzione in gg/mm/aa.

Nella parte superiore del brik "da consumarsi entro:" data di scadenza espressa in giorno, mese; ora di confezionamento e codifica confezionatrice.

Dimensioni del brik: mm 240x74x74

Peso netto g 1030, tara g 35,15 , peso lordo g 1065,15

Imballo: cartone ondulato contenente 10 pezzi. Peso del solo cartone: 194g

Dimensioni dell'imballo: mm 250x160x390

Peso netto (al netto del cartone) Kg 10,30, tara g 35,15, peso lordo Kg 10,65

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.

Formato da ml 4000**Galdi**

Codice EAN: 8002011009661

Codificazione e lotto di produzione: data di produzione in gg/mm/aa.

Nella parte superiore del rex "da consumarsi entro:" data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno.

Dimensioni del brik: mm 250x145x145

Peso netto g 4120, tara g 106 , peso lordo g 4226

Imballo: cartone ondulato contenente 4 pezzi.

Dimensioni dell'imballo: mm 270x210x210

Peso netto (al netto del cartone) Kg 4,120, tara g 106, peso lordo Kg 16,904

Dimensioni del pallet: cm 80x120x130

confezioni per pallet 128

colli per pallet 32

colli per strato 8

strati per pallet 4

I pallet sono avvolti con film estensibile.

Sfuso

Formati da:

- bag in box in scatola di cartone 230x230x382;
- 1000kg tank palletizzato in acciaio inox;
- TNT Container
- sfuso in autocisterna.

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.

La data di scadenza è di 7 giorni dalla data di produzione.