

DENOMINAZIONE: Latte microfiltrato pastorizzato e omogeneizzato, intero.

INGREDIENTI: Latte vaccino – ORIGINE: Italia – Latte da filiera omega 3 naturali

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 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.

Prodotto certificato BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO secondo standard CSQA

DTP 122 – Certificato numero 54558

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso % p/p	min. 3,80
Proteine % p/p	min. 3,00
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 mg/l	min. 14
Inibenti	assenti
Fosfatasi	negativa
Perossidasi	positiva
Aflatossina M1 µg/kg	<0.05

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T. ufc/ml	</=1000
Coliformi totali ufc/5ml	<0,2
Enterobatteriacee ufc/ml	<1
Salmonella spp /100ml	assente
Listeria Monocytogenes /100ml	assente
Escherichia coli 1ml	assente
Stafilococco aureo 1ml	assente


#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco lucido

Aspetto: liquido omogeneo

Odore: tipico del prodotto, di latte fresco

Sapore: tipico del prodotto, dolce, senza retrogusti sgradevoli o di cotto

	<p>LATTE MICROFILTRATO INTERO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO PIENA CREMA SPECIFICHE TECNICHE</p>	<p>Rev.00 del 15/06/21 ST 51 Pag. 2/2</p>
---	--	---

## TABELLA NUTRIZIONALE

Latte microfiltrato INTERO piena crema			
Valori medi		per 100mL prodotto	per porzione (125 mL)
energia kj	kJ	278	348
kcal	kcal	67	84
grassi	g	3,8	4,8
di cui acidi grassi saturi	g	2,7	3,4
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 Katla**

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.

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

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

EAN:

Dimensioni del brik: mm 245x74x74

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 351.5, 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.

## 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 16 (+1 di produzione) giorni.

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