

Scheda	Rev.
630	11

LATTE RECAPPUCCIO INTERO UHT 1LT

Data creazione

03/11/2022

Scheda tecnica prodotto: Latte UHT a lunga conservazione al 4,7% di materia grassa

1 DATI GENERALI

Marchio Centrale del latte di Brescia

Stabilimento di produzione via Lamarmora, 189 - Brescia [IT - 03/364 - CE]

Codice EAN 8005023004426

Codice riordino 630

Codice riordino

Descrizione Latte UHT a lunga conservazione al 4,7% di materia grassa

Ingredienti Latte

Allergeni presenti come

nti come

ingredienti

Allergeni in tracce Nessuno

Presenza di OGM (Reg CE

Il prodotto non contiene OGM

1829/03, Reg CE 1830/03)

2 CARATTERISTICHE SENSORIALI E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Descrizione Liquido bianco, opalescente con odore caratteristici e sapore dolciastro

3 CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (g/100 ml di prodotto)

kcal	76	kj	315	Proteine	3,4
Carboidrati	4,9	Grassi	4,7	Calcio	0,120
Zuccheri	4,9	Grassi saturi	3,3	Sodio	0,10

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Fibre alimentari 0,0

4 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

+ GARCAT LEMOTION LOTTILE					
Parametro analitico	U.M.	Minimo	Obiettivo	Massimo	
Crioscopia	°C			0.52	
рН	-	6.63		6.8	
Acidità	°D			15.08	
Aflatossine	microg/kg			0.05	
Piombo	mg/kg			0.02	
Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ)	pg/g di grasso			2.0	
Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	pg/g di grasso			4,0	

5 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro analitico	U.M.	Minimo	Obiettivo	Massimo
Salmonella	0		Assente in 25 g di prodotto	
Listeria Monocytogenes	0		Assente in 25 g di prodotto	
Enterotossine Staphilococciche	0		Assente in 1 g di prodotto	
Staphilococchi Coag.+	0		Assente in 1 g di prodotto	
Enterobatteriaceae	0		Assente in 1 g di prodotto	
Escherichia coli	0		Assente in 1 g di prodotto	
Campylobacter	0		Assente in 1 g di prodotto	

6 MODALITA' DI CAMPIONAMENTO

Criterio Numero di unità che costituiscono il campione per le analisi di un lotto isolato = 5 unità campionarie. Il criterio

si applica per la determinazione di contaminanti presenti in maniera non omogenea nel prodotto.

7 CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione

Temperatura ambiente

Avvertenze

Conservare al riparo dalla luce e in un luogo fresco e asciutto.

Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 3/4 giorni.

8 CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

Materiali e formato imballo

primario

Bottiglia di PET da 1 I da 25 g. Tappo HDPE 3,5 g. Etichetta da 1,5 g

Materiali imballaggio secondario Plastica termoretratta

9 SCHEDA LOGISTICA

Unità di vendita Bottiglia Dimensioni unità di vendita 7x7x25

Peso lordo unità di vendita 1060 g Composizione Imballaggio secondario Fardello da 12 pezzi

Dimesione Imballaggio secondario28x21x25Peso imballaggio secondario13 kgComposizione palletEuropallet da 13 fardelli per strato per 5 stratiPeso pallet800 KgPezzi per pallet780Dimensioni pallet120x80x140

10 RINTRACCIABILITA'

Lotto: Data e ora di produzione Data di scadenza: giorno-mese-anno

11 SHELF LIFE CONSIGLIATA

Data di scadenza 100 giorni

12 RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI

Norme di riferimento Reg. CE 852-853/04, Reg. CE 1881/06, Reg. CE 2073/05, Reg. CE 1234/07, Reg CE 1169/2011, Reg CE

1829/03, Reg CE 1830/03

APPROVATO:

Antonio Fierro

Outonio Jerro