

	Scheda	Rev.	LATTE UHT PS PET AD BS 500ML	Data creazione
	627	23		20/05/2025

Scheda tecnica prodotto

1 DATI GENERALI

Marchio	Centrale del latte di Brescia
Stabilimento di produzione	via Lamarmora, 189 - Brescia [IT - 03/364 - UE]
Codice EAN	80221241
Codice riordino	627
Descrizione	Latte parzialmente scremato uperizzato a lunga conservazione senza lattosio
Ingredienti	Latte (origine del latte Italia)
Allergeni presenti come ingredienti	Latte e prodotti a base di latte escluso il lattosio
Allergeni in tracce	Nessuno

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	47	kj	197	Proteine	3,2
Carboidrati	4,9	Grassi	1,6	Calcio	0,120
Zuccheri (Glucosio 2,45 Galattosio 2,45)	4.9	Grassi saturi	1,1	Sale	0.10
Fibre alimentari	0	Lattosio	<0,1		

4 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE

Parametro analitico	U.M.	Minimo	Obiettivo	Massimo
Somma di PCB non diossina simili secondo Reg.915/2023	ng/g di grasso			40 ng/g di grasso
sieroproteine	g/100 g di prot	3		7
lattulosio	mg/L		<650	
pH	0	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
microbiologia dei prodotti dopo un periodo d'incubazione di 15 giorni a 30°C o di 7 giorni a 55°C			stabilità (nessuna crescita significativa)	
Salmonella	0		Assente in 25g di prodotto	
Listeria Monocytogenes	0		Assente in 25g di prodotto	
Enterotossine Staphilococciche	0		Assente in 1g di prodotto	
Staphilococchi Coag.+	0		Assente in 1g di prodotto	
Enterobatteriaceae	0		Assente in 1g di prodotto	
Escherichia coli	0		Assente in 1g di prodotto	
Campylobacter	0		Assente in 1g di prodotto	

Parametro analitico	valore medio
Peso specifico	1,030 g/ml
Ceneri	0,7 %
Sostanza secca	10,5 %
sostanza secca magra	9%

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 Bottiglia in PET, tappo HDPE
primario
Materiali imballaggio secondario Plastica termoretratta

9 SCHEDA LOGISTICA

Unità di vendita	Confezione da 500 ml e	Dimensioni unità di vendita	7x7x16,5
Peso lordo unità di vendita	542 g	Composizione Imballaggio secondario	fordello da 12 o fardello da 6
Dimesione Imballaggio secondario	fardello da 12:28x21x16 - fardello da 6: 14x21x16	Peso imballaggio secondario	fardello da 12: 7 kg - fardello da 6: 3.5 kg
Composizione pallet	Fardello da 12: europallet da 13 fardelli x 6 stati - Fardello da 6: europallet da 26 fardelli per 6 strati	Peso pallet	528 kg
Pezzi per pallet	936	Dimensioni pallet	120x80x115

10 RINTRACCIABILITA'

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

11 SHELF LIFE CONSIGLIATA

Data di scadenza TMC: 100 gg alla consegna 90 giorni

12 RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI

Norme di riferimento Reg. CE 852-853/04, Reg. 2023/915 , Reg. CE 2073/05, Reg. CE 1234/07, Reg CE 1169/2011

APPROVATO:

Antonio Fierro

