



LATTE MICROFILTRATO INTERO
PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO
PROVENIENTE DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA
SPECIFICHE TECNICHE

Rev.03
del 30-01-2016
ST 51-a
Pag, 1/2

DENOMINAZIONE: Latte microfiltrato pastorizzato e omogeneizzato, intero, proveniente da agricoltura biologica.

INGREDIENTI: Latte vaccino proveniente da agricoltura biologica – 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 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.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso % p/p	min. 3,60
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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Latte microfiltrato INTERO			
Valori medi		per 100mL prodotto	per porzione (125 mL)
energia	kJ	271	338
	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

	<p style="text-align: center;">LATTE MICROFILTRATO INTERO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO PROVENIENTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA SPECIFICHE TECNICHE</p>	<p>Rev.03 del 30-01-2016 ST 51-a Pag, 2/2</p>
---	---	---

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: liquido omogeneo

Aroma: tipico del latte fresco, tenue e privo di note estranee

Colore: bianco opalescente con tipico riflesso lucido

Sapore: tipico del latte fresco, dolce e privo di note estranee

TIPO DI CONFEZIONE, IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Formato da ml 1000

Tetra Top Carton Bottle

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: 8002011001078

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.

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: 14 giorni (+1 di produzione)

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