

	LATTE INTERO UHT <i>è più</i>	Rev. 02 del 20/01/2015
	SPECIFICHE TECNICHE	Pag. 1 di 3

NOME COMMERCIALE : Latte intero UHT a lunga conservazione

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: via Medole 52, Castiglione delle Stiviere (MN) – IT 03 74 CE

ORIGINE: Unione Europea

DESCRIZIONE

Latte trattato con sistema UHT che consiste nel portare il latte ad elevata temperatura per pochi secondi.

Il trattamento termico UHT inattiva la carica batterica presente nel latte rendendolo igienicamente sicuro.

Il successivo confezionamento in condizioni asettiche e l'uso di imballaggi sterilizzati e protettivi da aria e luce consentono al prodotto una durata prolungata senza l'impiego, a norma di legge, di sostanze conservanti.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso % p/p	min. 3,50
Proteine % p/p	min. 2,90
Lattosio % p/p	4,7- 5,4
Residuo secco %	min. 12,0
Acidità SH/50 ml	2,9 – 3,4
pH	6,45 – 6,7

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Stabilità microbiologica dopo incubazione di 15 gg a 30°C

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 ml di prodotto)

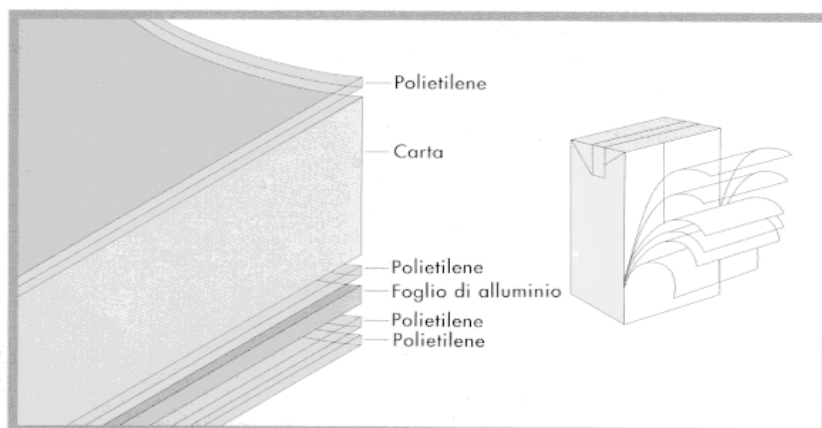
Energia	271 kJ 65 kcal
Grassi	3,6 g
di cui acidi grassi saturi	2,5 g
Carboidrati	4,9 g
di cui zuccheri	4,9 g
Proteine	3,2 g
Sale	0,10 g
Calcio	120 mg*

*(15% VNR: valori nutritivi di riferimento)

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE

Brik Tetra Pak in poliaccoppiato.

Schema del poliaccoppiato:



	LATTE INTERO UHT <i>è più</i>	Rev. 02 del 20/01/2015
	SPECIFICHE TECNICHE	Pag. 2 di 3

TIPI DI CONFEZIONI, IMBALLI E PALLETIZZAZIONE

- **Formato da ml 1000**

Codice EAN: 8002011111111

Codificazione e lotto di produzione

nella parte superiore del brik, dopo la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro”: termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno

nella parte inferiore: data di confezionamento espressa in giorno, mese ed anno e numero della confezionatrice

Dimensioni del brik: mm 98x63x165

Peso netto g 1030, tara g 25,9, peso lordo g 1055,9.

Imballo e pallettizzazione:

Cartone ondulato contenente 12 pezzi.

Dimensioni dell’imballo: mm 402x198x170

Peso netto (al netto del cartone) Kg 12,67, tara g 113, peso lordo Kg 12,78.

Dimensioni del pallet: mm 800x1200x(1020+144)

confezioni per pallet 864

colli per pallet 72

colli per strato 12

strati per pallet 6

I pallet sono avvolti con film estensibile.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E T.M.C.

Si conserva a temperatura ambiente.

Una volta aperto il contenitore, il latte deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 3-4 giorni.

Il termine minimo di conservazione (T.M.C.) è di 90 giorni dalla data di produzione.

	LATTE INTERO UHT <i>è più</i>	Rev. 02 del 20/01/2015
	SPECIFICHE TECNICHE	Pag. 3 di 3

Sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, Padania Alimenti Srl dichiara che:

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/89/CE e successive modifiche	Presenza come ingrediente SI/NO	Possibile presenza in tracce (contaminazione crociata)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO