

INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Latte Biologico pastorizzato a temperatura elevata Intero
- Codice: 000000000000000458
- **Denominazione commerciale:** Il Podere Centrale Latte Biologico Alto Pastorizzato Intero 1 L
- Marchio: Tapporosso Centrale del Latte di Torino
- **Descrizione del prodotto:** Latte Biologico pastorizzato a temperatura elevata Intero
- Quantita nominale/peso lordo: 1000 ml



ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	Presente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Shelf life: 30 giorni
- **Modalita d' indicazione:** Da consumare entro: vedi data sul tappo; data di scadenza espressa con giorno, mese ed anno
- Modalita di conservazione: Refrigerato tra 0°C e +4°C
- Indicazioni d'uso: Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 3 4 giorni
- Lotto: Corrisponde alla data di scadenza
- Origine materia prima: Origine del latte: Italia



INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	280/67
Grassi	g/100 ml	3,7
Di cui saturi	g/100 ml	2,5
Carboidrati	g/100 ml	5,0
Di cui zuccheri	g/100 ml	5,0
Proteine	g/100 ml	3,4
Sale	g/100 ml	0,09*
Calcio	mg/100 ml	120**

• **Note:** * dovuto solo al sodio naturalmente presente . **pari al 15% NRV valori nutritivi di riferimento

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione	
Colore	Tipico e caratteristico bianco.	
Sapore	Tipico e caratteristico	
Odore	Tipico e caratteristico	

REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 1881/2006 e s.m.i, Reg. CE 37/2010 e s.m.i; Reg. CE 396/2005 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Proteine	g/100 ml	> 3,30	>3,0	
Materia grassa	g/100 g	≥ 3,50		
Ph		6,6	6,6-6,8	
Sostanze inibenti	μg/kg	inferiori ai limiti		Reg.CE 37/2010 ed
		LMR		s.m.i.



REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Enterobatteriacee	n = 5 , c = 0 , m = M = 10	ufc/ml	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Salmonella spp	Assente in 25g	ufc/ 25g	Protocollo Tecnico Regione Piemonte
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	ufc/ 25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

DATI COMMERCIALI

Codice ean: 8009310004588
Unita di vendita: 1 pezzo

• Trasporto: Refrigerato da 0°C a +4°C (+9°C durante la distribuzione

frazionata) (D.P.R. 327/80)

• Sito internet: www.centralelatte.torino.it

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

• Tipologia di imballo: Confezione: Carta, Bio PE

• Peso lordo imballo primario: 1153 g

• **Dimensioni imballo primario:** 7 x 7 x 23.5 cm

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

• Tipologia di imballo: Cartone da 10 confezioni

• Peso lordo imballo secondario: 10,3 kg

Dimensioni imballo secondario: 39 x 16 x 24,5 cm
Numero di pezzi per imballo secondario: 10 pezzi



DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

• Tipo pallettizzazione: Pallet EPAL

• Peso pallet: 20 kg

• Numero imballi secondari per strato: 15

• Numero di strati per pallet: 5

• Numero imballi secondari per pallet: 75

• Dimensioni pallet: 80 x 120 cm

• Peso lordo del pallet: 815

DATI OSA

• Nome: Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino

• Indirizzo osa: Via Filadelfia,220 - 10137 Torino

Partita iva: 01934250018Telefono: 0113240200

• Fax: 0113240300

• Mail-pec: safety@pec.centralelatte.torino.it

DATI PRODUTTORE

• Stabilimento di produzione: Via dell'Olmatello 20 - 50127 Firenze

• Bollo ce: IT 09 484 CE

Operatore controllato n.: AT33