



image not found or type unknown



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** latte Intero UHT da Agricoltura Biologica
- **Codice:** 000000000000000255
- **Marchio:** Monviso - Centrale Del Latte di Torino
- **Descrizione del prodotto:** Latte intero omogeneizzato UHT a lunga conservazione da agricoltura biologica.
- **Formato:** Pacco in poliaccoppiato
- **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:** 180 giorni
- **Modalità d' indicazione:** Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi lato superiore; TMC espresso con giorno, mese ed anno
- **Modalità di conservazione:** Temperatura ambiente
- **Indicazioni d'uso:** Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 3 - 4 giorni
- **Lotto:** data di produzione + macchina confezionatrice)
- **Origine materia prima:** 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	4,9
Di cui zuccheri	g/100 ml	4,9
Proteine	g/100 ml	3,5
Sale	g/100 ml	0,13*
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 915/2023 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Proteine	g/100 ml	>3,40	> 3,30	
Materia grassa	g/100 g	≥ 3,60	>3,50	
Ph		6,6	6,6-6,8	
Sostanze inibenti	µg/Kg	inferiori ai limiti LMR		Reg.CE 37/2010 ed s.m.i.
Aflatossina m1	µg/kg	< 0,050		Reg.CE 1881/2006 e s.m.i.
Residui sost. farmacolog. attive	µg/Kg	inferiori ai limiti LMR		Reg.CE 37/2010 ed 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
Stabilita' microbiologica 15 gg /30°C	stabile		Reg.CE 853/2004 ed s.m.i.

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310001747
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Sito internet:** 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:** Poliaccoppiato Tetrabrik aseptic TBA/ml. Tappo solidale; 1000 edge
- **Peso imballo primario:** 30 g (pacco+tappo)
- **Peso lordo imballo primario:** 1062,5 g
- **Dimensioni imballo primario:** 215 mm (altezza) x 70 mm (lato).

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Scatola in cartone con grafica personalizzata
- **Peso imballo secondario:** 122 g (+/-5%)
- **Peso lordo imballo secondario:** 11 kg
- **Dimensioni imballo secondario:** 362 x 147 x 212 mm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 10 pezzi

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** Pallet EPAL in legno
- **Peso pallet:** 20 kg
- **Numero imballi secondari per strato:** 15
- **Numero di strati per pallet:** 5
- **Numero imballi secondari per pallet:** 75
- **Dimensioni pallet:** 125 cm (altezza)
- **Protezione del pallet:** foglio in cartone di copertura e mummiatura con film plastico



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:** 01934250018
- **Telefono:** 0113240200
- **Fax:** 0113240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it

DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** Via Filadelfia, 220 - 10137 Torino
- **Numero di riconoscimento:** IT 01 3 UE - IT 08 9 UE - IT X513M UE - IT 09 484 UE
- **Operatore controllato n.:** AT 33
- **Certificazioni:** La nostra azienda è in possesso di certificazioni secondo gli standard ISO 9001, ISO 14001 e, per la sicurezza alimentare, secondo gli schemi GFSI. Per i dettagli si rimanda al sito istituzionale.