



image not found or type unknown



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Latte al cacao UHT
- **Codice:** 000000000000000269
- **Marchio:** Tapporosso - Centrale del Latte di Torino
- **Descrizione del prodotto:** Latte parzialmente scremato al cacao UHT a lunga conservazione
- **Formato:** 200 ml x 3
- **Peso netto:** 213 g
- **Quantita nominale/peso lordo:** 200 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

- **Ingredienti:** Latte parzialmente scremato (90%), zucchero, cacao magro (1,8%), addensante:carragenina
- **Shelf life:** 240 giorni
- **Modalita d' indicazione:** Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi lato superiore; TMC espresso con giorno, mese ed anno
- **Modalita di conservazione:** Luogo fresco e asciutto
- **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 (Latte)
- **Claims:** Senza Glutine

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	334/79
Grassi	g/100 ml	1,7
Di cui saturi	g/100 ml	1,1
Carboidrati	g/100 ml	12
Di cui zuccheri	g/100 ml	12
Fibre	g/100 ml	0,5
Proteine	g/100 ml	3,7
Sale	g/100 ml	0,10
Calcio	mg/100 ml	120

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Tipico e caratteristico marrone cioccolato.
Sapore	tipico e caratteristico dolce
Odore	tipico e caratteristico del cacao



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
Brix	° bx	18,5	17-19	
Proteine	g/100 ml	3,5	+/-0.07	
Materia grassa	g/100 g	1,7	+/-0.07	
Ph		6,7	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.
Residuo secco totale	g/100 ml	18,5	17,5-19	
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
Stabilità microbiologica 15 gg /30°C	stabile		Reg.CE 853/2004 ed s.m.i.

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310002690
- **Unita di vendita:** 1 confezione x 3
- **Trasporto:** Il prodotto può essere trasportato a temperatura ambiente e/o refrigerata
- **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 TBA/jll 200 Edge con cannuccia in carta
- **Peso imballo primario:** 9,1 g (pacco+cannuccia) x 3
- **Peso lordo imballo primario:** 222,1 g x 3
- **Dimensioni imballo primario:** 117 x 47,5 x 47,5mm
- **Imballo extra:** sleeve in PP
- **Peso imballo extra:** 0,52 g

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Scatola in cartone con grafica personalizzata
- **Peso imballo secondario:** 121 g (+/-8%)
- **Peso lordo imballo secondario:** 5,4 Kg
- **Dimensioni imballo secondario:** 382 x 120 x 157 mm (+/-2%)
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 3 x 8 = 24 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:** 10
- **Numero imballi secondari per pallet:** 150
- **Peso lordo del pallet:** 830 kg
- **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
- **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.