



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Besciamella UHT
- **Codice:** 000000000000000279
- **Denominazione commerciale:** Besciamella Tapporosso
- **Marchio:** Centrale del Latte di Torino - linea cucina
- **Descrizione del prodotto:** Besciamella pronta per cucinare UHT a lunga conservazione
- **Formato:** Pacco in poliaccoppiato
- **Peso netto:**
- **Quantità nominale/peso lordo:** 200 ml



ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Presente	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	Presente
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	Presente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente

- **Note:** Può contenere SOIA e SENAPE



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ogm:** il prodotto è realizzato senza uso di OGM ed è conforme ai Regg. 1829/03 e 1830/03
- **Ingredienti:** LATTE intero, crema di LATTE, farina di GRANO tenero tipo "00", amido di mais, sale.
- **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 frigorifero e consumare entro 3 - 4 giorni
- **Lotto:** data di produzione + Lxx (xx=macchina confezionatrice)

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	580/139
Grassi	g/100 g	9,0
Di cui saturi	g/100 g	6,0
Carboidrati	g/100 g	11,5
Di cui zuccheri	g/100 g	4,2
Proteine	g/100 g	3,0
Sale	g/100 g	0,53

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Aspetto	Prodotto liquido ad alta viscosità
Colore	Bianco tipico
Sapore	Tipico e caratteristico, delicato, di crema di latte.
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 g	3,0	+ / - 0,5	
Materia grassa	g/100 g	9,0	+ / - 0,1	
Ph		6,40	+ / - 0,1	
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:** 8009310002799
- **Unita di vendita:** 1 confezione
- **Trasporto:** a temperatura ambiente
- **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:** TBA/ml;
- **Peso lordo imballo primario:** 208 g
- **Dimensioni imballo primario:** 64 mm (largh.) 84 (altezza), 41 mm (prof.)



REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** vassoio in cartone
- **Peso lordo imballo secondario:** 5,11 Kg
- **Dimensioni imballo secondario:** 348 x 90 x 201 mm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 24 pezzi

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** pallet EPAL in legno
- **Peso pallet:** 20 kg
- **Numero imballi secondari per strato:** 12
- **Numero di strati per pallet:** 11
- **Numero imballi secondari per pallet:** 132

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.centraletatte.torino.it

DATI PRODUTTORE

- **Ragione sociale produttore:** Newlat
- **Stabilimento di produzione:** via J.F.Kennedy,16 - 42124 Reggio Emilia
- **Numero di riconoscimento:** IT 08 9 CE