



## INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Latte intero UHT
- **Codice:** 0000000000000000033
- **Denominazione commerciale:** il latte della Centrale Intero a Lunga conservazione
- **Marchio:** Piemonte- Centrale del Latte di Torino
- **Descrizione del prodotto:** Latte intero omogeneizzato UHT a lunga conservazione
- **Formato:** 1000 ml
- **Peso netto:** 1032,5 g
- **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

- **Ogm:**
- **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 + Lxx (xx=macchina confezionatrice)
- **Origine materia prima:** Origine del Latte: Italia



## INDICAZIONI NUTRIZIONALI

| Parametro       | Um        | Valore medio |
|-----------------|-----------|--------------|
| Energia         | kJ / kcal | 274/66       |
| Grassi          | g/100 ml  | 3,6          |
| Di cui saturi   | g/100 ml  | 2,4          |
| Carboidrati     | g/100 ml  | 4,9          |
| Di cui zuccheri | g/100 ml  | 4,9          |
| Proteine        | g/100 ml  | 3,4          |
| Sale            | g/100 ml  | 0,13*        |
| Calcio          | mg/100 ml | 120**        |

- **Note:** \* dovuto solo al sodio naturalmente presente . \*\*pari al 15% NRV

## 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                   | >3,00      |                           |
| Materia grassa                   | g/100 g  | ≥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                 |            | Regolamento (UE) 2023/915 |
| 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:** 8009310000337
- **Unita di vendita:** 1 pz
- **Trasporto:** Automezzo refrigerato



## REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

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

- **Tipologia di imballo:** Poliacoppiato Tetrabrik aseptic TBA/ml. Tappo solidale; 1000 edge
- **Peso imballo primario:** 30,0 g (pacco+tappo)
- **Peso lordo imballo primario:** 1062,5 g
- **Dimensioni imballo primario:** 210 mm (altezza), 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

## 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:** 135 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:** T=Via Filadelfia,220 Torino;V=Via A.Faedo, 60 Vicenza;R=Via J.F.Kennedy, 16 Reggio Emilia;S=Via dell'Ol maltello,20 Firenze
- **Numero di riconoscimento:** T=IT 01 3 CE;V=ITX513M CE;R=IT089 CE;S=IT09484 CE
- **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.