



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** latte intero UHT
- **Codice:** 0000000000000000038
- **Denominazione commerciale:** il Latte della Centrale intero a lunga conservazione
- **Marchio:** Piemonte- Centrale del latte di Torino
- **Descrizione del prodotto:** Latte intero omogenizzato UHT a lunga conservazione, omogeneizzato
- **Formato:** 500 ml
- **Quantità nominale/peso lordo:** 500 ml / 537,3 g



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:** Conservare a 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% VNR 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	>3,0	
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:** 8009310000382
- **Unita di vendita:** 1 confezione
- **Trasporto:** Automezzo refrigerato
- **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:** TetraEdge con tappo solidale
- **Dimensioni imballo primario:** 7,3 x 7,3 x 12 cm



REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Scatola in cartone ondulato
- **Peso lordo imballo secondario:** 5,24 Kg
- **Dimensioni imballo secondario:** mm 362x147x121 (H)
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** Confezione da 10 pezzi

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** pallet EPAL
- **Numero imballi secondari per strato:** 15
- **Numero di strati per pallet:** 10
- **Numero imballi secondari per pallet:** 150
- **Dimensioni pallet:** 80 x 120
- **Peso lordo del pallet:** 805 kg
- **Protezione del pallet:** Avvolto con nastro estensibile

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 Faedo,60-Vicenza R: Via J.F.Kennedy,16-Reggio Emilia S: Via dell'Olmattello,20-Firenze
- **Numero di riconoscimento:** T: IT 01 3 UE - V: IT X513M UE - R: IT 08 9 UE - S: IT 09 484 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.