



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** latte parzialmente scremato UHT
- **Codice:** 0000000000000000036
- **Denominazione commerciale:** il latte della Centrale Parzialmente scremato a lunga conservazione
- **Marchio:** Piemonte - Centrale del Latte di Torino
- **Descrizione del prodotto:** Latte Parzialmente scremato omogenizzato UHT a lunga conservazione
- **Formato:** 1000 ml
- **Peso netto:** 1034 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

- **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	204 /48
Grassi	g/100 ml	1,6
Di cui saturi	g/100 ml	1,1
Carboidrati	g/100 ml	5,1
Di cui zuccheri	g/100 ml	5,1
Proteine	g/100 ml	3,4
Sale	g/100 ml	0,13
Calcio	mg/100 ml	120**

- **Note:** *dovuto al sodio naturalmente presente. ** 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	> 3,30	>3,10	
Materia grassa	g/100 g	1,50 - 1,80		
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:** 8009310000368
- **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:** Poliacoppiato Tetrabrik aseptic TBA/ml. Tappo solidale; 1000 edge
- **Peso imballo primario:** 30,0 g (pacco+tappo)
- **Peso lordo imballo primario:** 1064,0 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 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:** 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'Olmattello 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.