



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** latte scremato UHT
- **Codice:** 000000000000000042
- **Marchio:** Piemonte- Centrale del Latte di Torino
- **Descrizione del prodotto:** Latte scremato UHT, omogenizzato a lunga conservazione
- **Formato:** 500 ml
- **Quantita nominale/peso lordo:** 500 ml / 539,0 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

- **Ingredienti:** Latte
- **Shelf life:** 180 giorni
- **Modalita d' indicazione:** Da consumarsi preferibilmente entro il: impresso sulla parte superiore del contenitore;TMC gg/mm/aa
- **Modalita di conservazione:** temperatura ambiente
- **Indicazioni d'uso:** Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 3 - 4 giorni
- **Lotto:** TMC
- **Origine materia prima:** Origine del Latte: Italia

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	162/38
Grassi	g/100 ml	0,30
Di cui saturi	g/100 ml	0,21
Carboidrati	g/100 ml	5,30
Di cui zuccheri	g/100 ml	5,30
Proteine	g/100 ml	3,60
Sale	g/100 ml	0,13*

- **Note:** * il sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Bianco e caratteristico
Sapore	Normale, senza retrogusto amaro, di cotto, di ossidato



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	>3,50	>3,30	
Materia grassa	g/100g	≤ 0,30		
Ph		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:** 8009310000429
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Automezzo autorizzato

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 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 362 x 147 x 121 (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:** cm 80x120
- **Peso lordo del pallet:** 805 kg
- **Protezione del pallet:** Avvolto con film 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.