



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Latte Biologico pastorizzato a temperatura elevata Intero
- **Codice:** 0000000000000000458
- **Denominazione commerciale:** Il Podere Centrale Latte Biologico Alto Pastorizzato Intero 1 L
- **Marchio:** Tapporosso - Centrale del Latte di Torino
- **Descrizione del prodotto:** Latte Biologico pastorizzato a temperatura elevata Intero
- **Quantità 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:** 30 giorni
- **Modalità d' indicazione:** Da consumare entro: vedi data sul tappo; data di scadenza espressa con giorno, mese ed anno
- **Modalità di conservazione:** Refrigerato tra 0°C e +4°C
- **Indicazioni d'uso:** Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 3 - 4 giorni
- **Lotto:** Data di scadenza(GGMMM)
- **Origine materia prima:** Origine del latte: Italia



INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	280/67
Grassi	g/100 ml	3,7
Di cui saturi	g/100 ml	2,5
Carboidrati	g/100 ml	5,0
Di cui zuccheri	g/100 ml	5,0
Proteine	g/100 ml	3,4
Sale	g/100 ml	0,09*
Calcio	mg/100 ml	120**

- **Note:** * dovuto solo al sodio naturalmente presente . **pari al 15% NRV 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	> 3,30	>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.



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
Enterobatteriacee	n = 5 , c = 0 , m = M =10	ufc/ml	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Salmonella spp	Assente in 25g	ufc/ 25g	Protocollo Tecnico Regione Piemonte
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	ufc/ 25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310004588
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato da 0°C a +4°C (+9°C durante la distribuzione frazionata) (D.P.R. 327/80)
- **Sito internet:** www.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:** Confezione: Carta, Bio PE
- **Peso lordo imballo primario:** 1153 g
- **Dimensioni imballo primario:** 7 x 7 x 23.5 cm

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Cartone da 10 confezioni
- **Peso lordo imballo secondario:** 10,3 kg
- **Dimensioni imballo secondario:** 39 x 16 x 24,5 cm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 10 pezzi



DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** Pallet EPAL
- **Peso pallet:** 20 kg
- **Numero imballi secondari per strato:** 15
- **Numero di strati per pallet:** 5
- **Numero imballi secondari per pallet:** 75
- **Dimensioni pallet:** 80 x 120 cm
- **Peso lordo del pallet:** 815

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:** Via dell'Olmatello 20 - 50127 Firenze
- **Numero di riconoscimento:** IT 09 484 CE
- **Operatore controllato n.:** AT33