INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Latte fresco pastorizzato intero di Alta Qualità
- **Codice:** 000000000000000204
- **Marchio:** Tapporosso - Centrale del Latte di Torino
- **Descrizione del prodotto:** Latte fresco pastorizzato intero di Alta Qualità, omogeneizzato
- **Formato:** 1000 ml
- **Peso netto:** 1032,5 g
- **Quantita nominale/peso lordo:** 1000 ml/1059,5 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:** 6 giorni
- **Modalita d' indicazione:** Da consumare entro: vedi data sulla bottiglia; data di scadenza espressa con giorno, mese ed anno
- **Modalita di conservazione:** Refrigerato tra 0°C e +4°C
- **Indicazioni d'uso:** una volta aperto consumare entro 3-4 giorni
- **Lotto:** Data di scadenza + macchina confezionatrice
- **Origine materia prima:** Zona di Mungitura: Piemonte

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:** *Il sale è dovuto 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	3,4	>3,2	DM 185/1991
Materia grassa	g/100 g	≥ 3,5		DM 185/1991
Ph		6,6	6,6-6,8	
Aflatossina m1	µg/kg	< 0,050		Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i.
Perossidasi		positiva		
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**
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 Reg.Piemonte
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	ufc/25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310002041
- **Unita di vendita:** 1 bottiglia
- **Trasporto:** Refrigerato da 0°C a +4°C (+9°C durante la distribuzione frazionata) (D.P.R. 327/80)

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

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

- **Tipologia di imballo:** Bottiglia in rPET trasparente anonima, tappo solidale in HDPE di colore blu ed etichetta in PP5 personalizzata
- **Peso imballo primario:** 27 g (tappo+bottiglia)
- **Peso lordo imballo primario:** 1059,5 g
- **Dimensioni imballo primario:** 260 mm (altezza) x 65 mm (lato)

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Fardello in termoretraibile
- **Peso lordo imballo secondario:** 10,6 kg
- **Dimensioni imballo secondario:** 38x15x26 cm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 10 pezzi

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** Pallet (EPAL)
- **Numero imballi secondari per strato:** 15
- **Numero di strati per pallet:** 4
- **Numero imballi secondari per pallet:** 75
- **Dimensioni pallet:** 80 x 120 cm

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:** 011-3240200
- **Fax:** 011-3240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it

DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** Via Filadelfia, 220 - 10137 Torino
- **Numero di riconoscimento:** IT 01 3 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.