

	Scheda	Rev.	LATTE UHT PET INT BS 1LT	Data creazione
	621	17		21/11/2022

Scheda tecnica prodotto: LATTE UHT INTERO A LUNGA CONSERVAZIONE 1000 ml e

1 DATI GENERALI

Marchio	Centrale del latte di Brescia
Stabilimento di produzione	via Lamarmora, 189 - Brescia [IT - 03/364 - CE]
Codice EAN	8005023004310
Codice riordino	621
Descrizione	Latte intero uperizzato a lunga conservazione confezionato in bottiglie sterilizzate di PET
Ingredienti	Latte di origine Italiana
Allergeni presenti come ingredienti	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
Allergeni in tracce	Nessuno
Presenza di OGM (Reg. CE 1829/03, Reg. CE 1830/03)	Il prodotto non contiene OGM

2 CARATTERISTICHE SENSORIALI E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Descrizione	Liquido bianco, opalescente con odore caratteristici e sapore dolciastro
-------------	--

3 CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (g/100 g di prodotto)

kcal	65	kJ	271	Proteine	3,2
Carboidrati	4,9	Grassi	3,6	Calcio	0,12
Zuccheri (lattosio)	4,9	Grassi saturi	2,4	Sale	0,10
Fibre alimentari	0,0				

4 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro analitico	U.M.	Minimo	Obiettivo	Massimo
Somma di dPCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 sul latte crudo	pg/g di grasso			40
Crioscopia	°C			-0,515
pH	0	6,63		6,8
Acidità	°D			15,08
Aflatossine M1	microg/kg			0,050
Piombo	mg/kg			0,020
Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) sul latte crudo	pg/g di grasso			2,0
Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) sul latte crudo	pg/g di grasso			4,0

5 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro analitico	U.M.	Minimo	Obiettivo	Massimo
microbiologia dei prodotti dopo un periodo d'incubazione di 15 giorni a 30°C o di 7 giorni a 55°C			stabilità (nessuna crescita significativa)	
Salmonella	0		Assente in 25g di prodotto	
Listeria Monocytogenes	0		Assente in 25g di prodotto	
Enterotossine Staphilococciche	0		Assente in 1g di prodotto	
Staphilococchi Coag.+	0		Assente in 1g di prodotto	
Enterobatteriaceae	0		Assente in 1g di prodotto	
Escherichia coli	0		Assente in 1g di prodotto	
Campylobacter	0		Assente in 1g di prodotto	

parametro analitico	valore medio
peso specifico	1,030 g/ml
ceneri	0,7 %
sostanza secca	12 %
sostanza secca magra	8,5 %
Lattulosio	Max 300 mg/L
Sieroproteine	6 g\100 g di proteine

6 MODALITA' DI CAMPIONAMENTO

Criterio Numero di unità che costituiscono il campione per le analisi di un lotto isolato = 5 unità campionarie. Il criterio si applica per la determinazione di contaminanti presenti in maniera non omogenea nel prodotto.

7 CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione Temperatura ambiente
Avvertenze Conservare al riparo dalla luce e in un luogo fresco e asciutto.
Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 3/4 giorni.

8 CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

Materiali e formato imballo Bottiglia di PET da 1 l da 25 g. Tappo HDPE 3,5 g. Etichetta da 1,5 g
primario
Materiali imballaggio secondario plastica termoretratta

9 SCHEDA LOGISTICA

Unità di vendita	bottiglia pet 1000 ml e	Dimensioni unità di vendita	7x7x25
Peso lordo unità di vendita	1020 g	Composizione Imballaggio secondario	ardello da 12
Dimesione Imballaggio secondario	Fardello da 12: 28x21x25	Peso imballaggio secondario	ardello da 12: 13 kg
Composizione pallet	ardello da 12: 13 fardelli x 5 strati	Peso pallet	870 Kg
Pezzi per pallet	780 pezzi	Dimensioni pallet	120x80x140

10 RINTRACCIABILITA'

Lotto: Data e ora di produzione Data di scadenza: TMC giorno-mese-anno

11 SHELF LIFE CONSIGLIATA

Data di scadenza 100 giorni shelf life garantita alla consegna 90 giorni

12 RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI

Norme di riferimento Reg. CE 852-853/04, Reg. CE 178/02, Reg. CE 1829/03, Reg. CE 1830/03, Reg. CE 1881/06, Reg. CE 2073/05, Reg. CE 1234/07, Reg CE 1169/2011

APPROVATO:

Antonio Fierro

