



LAIT ENTIER GIÒ

Lait entier pasteurisé à haute température
en Tetra Rex® de 1 litre

Cod. ART.
4122

Cod. EAN.
8006543021146

HS CODE
04012091

Le lait entier GIO' conserve plus longtemps ses caractéristiques qualitatives et nutritionnelles, car il est soumis à un traitement thermique sûr et naturel: la pasteurisation à haute température. Grâce à cette technologie de production, le lait, qui provient exclusivement d'élevages italiens contrôlés et garantis, conserve intactes ses propriétés nutritionnelles et son bon goût caractéristique pendant plusieurs jours.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	DESCRIPTION																								
DÉNOMINATION LÉGALE	Lait entier homogénéisé pasteurisé à haute température																								
DESCRIPTION DU PRODUIT	Lait entier traité par pasteurisation à haute température et homogénéisation, conditionné en récipient TETRA REX® Plant-Based de 1 litre, avec bouchon refermable. Le produit est destiné à toutes les personnes si cela est compatible avec leur état de santé.																								
QUANTITÉ NOMINALE	1000 ml e																								
INGRÉDIENTS INDICQUÉS SUR L'ÉTIQUETTE	LAIT entier																								
ALLERGÈNES [ANNEXE II DU RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011]	Lait et produits laitiers (y compris le lactose)																								
ORIGINE DU LAIT	Italie																								
OGM STATUS	Marco Alberti srl, déclare que, conformément à la législation en vigueur, sur la base des informations fournies par ses fournisseurs et des connaissances acquises à ce jour, le produit fourni n'est pas obtenu à partir d'OGM et n'en contient pas.																								
CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES	Forme: le produit prend la forme du récipient Couleur: blanc lait Odeur: caractéristique, typique du lait Saveur: caractéristique, typique du lait																								
CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES	<table><tr><td>Gras</td><td>3,5%</td><td>m/m</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>≥28</td><td>g/l</td></tr><tr><td>Résidu sec maigre</td><td>≥8,50%</td><td>m/m</td></tr><tr><td>Densité à +20 °C</td><td>≥1028</td><td>g/l</td></tr><tr><td>pH</td><td>6,60 - 6,80</td><td></td></tr><tr><td>Acidité</td><td>6,0 - 6,8</td><td>°SH/100 ml</td></tr><tr><td>Peroxydase</td><td>négatif</td><td></td></tr><tr><td>Phosphate</td><td>négatif</td><td></td></tr></table>	Gras	3,5%	m/m	Protéines	≥28	g/l	Résidu sec maigre	≥8,50%	m/m	Densité à +20 °C	≥1028	g/l	pH	6,60 - 6,80		Acidité	6,0 - 6,8	°SH/100 ml	Peroxydase	négatif		Phosphate	négatif	
Gras	3,5%	m/m																							
Protéines	≥28	g/l																							
Résidu sec maigre	≥8,50%	m/m																							
Densité à +20 °C	≥1028	g/l																							
pH	6,60 - 6,80																								
Acidité	6,0 - 6,8	°SH/100 ml																							
Peroxydase	négatif																								
Phosphate	négatif																								
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (VALEURS MOYENNES POUR 100 g)	<table><tr><td>Énergie</td><td>273 / 65</td><td>kJ / kcal</td></tr><tr><td>Gras</td><td>3,6</td><td>g</td></tr><tr><td> dont saturés</td><td>2,1</td><td>g</td></tr><tr><td>Glucide</td><td>4,9</td><td>g</td></tr><tr><td> dont sucres</td><td>4,9</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>3,3</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0,10</td><td>g</td></tr><tr><td>Calcium</td><td>120 *</td><td>mg</td></tr></table> *15% VNR (Valeurs Nutritionnelles de Référence)	Énergie	273 / 65	kJ / kcal	Gras	3,6	g	dont saturés	2,1	g	Glucide	4,9	g	dont sucres	4,9	g	Protéines	3,3	g	Sel	0,10	g	Calcium	120 *	mg
Énergie	273 / 65	kJ / kcal																							
Gras	3,6	g																							
dont saturés	2,1	g																							
Glucide	4,9	g																							
dont sucres	4,9	g																							
Protéines	3,3	g																							
Sel	0,10	g																							
Calcium	120 *	mg																							



MARCO ALBERTI srl
Viale Matteotti 25
18100 IMPERIA-ITALIA

NUMÉRO DE TVA IT01591870082
+33 6 40 61 29 60
info@giofood.it

Inquadra il QR
Code per il nostro
sito web



LAIT ENTIER PASTEURISÉ À HAUTE TEMPERATURE GIÒ EN TETRA REX® DE 1 LITRE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	DESCRIPTION		
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Enterobacteriaceae	≤10	CFU/ml in 5/5 u.e.
	Listeria monocytogenes	absent	in 25 g in 5/5 u.e.
INFORMATIONS SUR LE STOCKAGE ET LA CONSOMMATION	Conserver entre 0 °C et + 4 °C. Au moment de l'utilisation, réchauffer sans faire bouillir. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et utiliser dans les 3 jours.		
CONDITIONS DE TRANSPORT	Conserver dans le réfrigérateur à une température comprise entre 0 °C et + 4 °C. Transporter dans des véhicules hygiéniquement adaptés, avec des supports appropriés.		
SHELF LIFE	30 jours après la date d'emballage. « À consommer avant : voir la date indiquée sur la partie supérieure de l'emballage » (date limite de consommation exprimée en jour, mois et année).		
LOT	Date limite de consommation (jj/mm/aa), lot (« Laaddd » où L = lot, aa = deux derniers chiffres de l'année et ddd = jour annuel progressif de l'emballage, calendrier julien) et heure d'emballage.		
CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE PRIMAIRE	Récipient TETRA REX® Plant-Based de 1 litre, avec bouchon refermable TwistCap™ OSO Plant-Based (base en LDPE ; bouchon en HDPE), en matériau laminé multicouche polycouplé pour le lait et les dérivés du lait (de l'extérieur vers l'intérieur : PE/carton/PE). Dimensions: 230 x 70 x 70 mm (H x P x L). Le récipient TETRA REX® Plant-Based, fabriqué à partir de matériaux issus de sources renouvelables et durables, est entièrement recyclable. Son carton est dérivé de cellulose obtenue à partir de forêts certifiées FSC®, gérées dans le respect de normes environnementales rigoureuses. Le bouchon et les couches protectrices en plastique sont exclusivement d'origine végétale, car ils sont composés de polyéthylène obtenu à partir de canne à sucre, sans utilisation de sources fossiles. Le bouchon est rabattable, équipé d'une charnière autobloquante et d'un mécanisme à encliquetage pour la fermeture et l'ouverture ultérieure ; en outre, il reste attaché au reste de l'emballage (« Tethered Cap ») afin d'éviter que les déchets plastiques ne soient abandonnés dans l'environnement. Dimension: 230 x 70 x 70 mm (H x P x L).		
ADÉQUATION DE L'EMBALLAGE PRIMAIRE AU CONTACT AVEC LES DENRÉES ALIMENTAIRES	Déclaré par le fabricant		
ÉTIQUETAGE ENVIRONNEMENTAL	Emballage pour liquides	Papier C/PAP 81	
CARACTÉRISTIQUES DE L'UNITÉ DE CONSOMMATION	TETRA REX® Plant-Based brique de 1 litre		
	Poids net	1,030	Kg
	Tare (brik + bouchon)	0,032	Kg
	Poids brut	1,062	Kg
CARACTÉRISTIQUES DE L'UNITÉ DE VENTE	Voir les caractéristiques de l'unité de consommation		
CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE SECONDAIRE	Boîte en carton (à jeter) pour 10 briques TETRA REX® Plant Based de 1 litre		
	Poids net	10,6	Kg
	Tare	0,2	Kg
	Poids brut	10,8	Kg
	Dimensions des boîtes en carton	240 x 155 x 375 mm (H x P x L)	
ÉTIQUETAGE ENVIRONNEMENTAL	Boîte en carton	Papier C/PAP 20	
CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE TERTIAIRE	Pas présent		
UNITÉ DE MANUTENTION	Plateforme de type Epal	1200 x 800 x 150 mm	
	Tare	24	Kg
	Boîte en carton pour couche	15	numéro
	Couches par palettes	5	numéro
	Boîtes en carton par palettes	75	numéro
	Récipient par palettes	750	numéro
	Poids net	777	Kg
	Poids brut	801	Kg
	Emballage de l'unité palettisée avec un film étirable en plastique (LDPE 4)		
PRODUIT ET EMBALLÉ	à l'usine située Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italie		
NUMÉRO D'APPROBATION	IT 07 23 UE		
Révision du contenu du document	rév. 00 du 09/01/2025		



MARCO ALBERTI srl
Viale Matteotti 25
18100 IMPERIA-ITALIA

NUMÉRO DE TVA IT01591870082
+33 6 40 61 29 60
info@giofood.it

Inquadra il QR
Code per il nostro
sito web

