



LATTE INTERO GIO'

Latte intero lunga conservazione (UHT)
in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro

Cod. ART.
3120

Cod. EAN.
8006543030902

Cod. DOGANALE
04012091



CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE																								
DENOMINAZIONE LEGALE	Latte intero omogeneizzato UHT a lunga conservazione																								
DESCRIZIONE PRODOTTO	Latte intero sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro. Senza conservanti. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.																								
QUANTITÀ NOMINALE	1000 ml e																								
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA	LATTE intero UHT																								
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)																								
ORIGINE DEL LATTE	Italia																								
OGM STATUS	Marco Alberti srl, in riferimento alla pertinente normativa in vigore, dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene OGM.																								
CARATTERISTICHE SENSORIALI	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore. Colore: bianco latte Odore: caratteristico, tipico di latte UHT Sapore: caratteristico, tipico di latte UHT																								
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	<table><tr><td>Grasso</td><td>3,5</td><td>p/p</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>≥28</td><td>g/l</td></tr><tr><td>Residuo secco magro</td><td>≥8,50%</td><td>p/p</td></tr><tr><td>Densità a +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>Acidità</td><td>6,0 - 6,8</td><td>°SH/100 ml</td></tr><tr><td>Perossidasi</td><td>negativa</td><td></td></tr><tr><td>Fosfatasi</td><td>negativa</td><td></td></tr></table>	Grasso	3,5	p/p	Proteine	≥28	g/l	Residuo secco magro	≥8,50%	p/p	Densità a +20°C	≥1028	g/l	pH	6,60 - 6,80		Acidità	6,0 - 6,8	°SH/100 ml	Perossidasi	negativa		Fosfatasi	negativa	
Grasso	3,5	p/p																							
Proteine	≥28	g/l																							
Residuo secco magro	≥8,50%	p/p																							
Densità a +20°C	≥1028	g/l																							
pH	6,60 - 6,80																								
Acidità	6,0 - 6,8	°SH/100 ml																							
Perossidasi	negativa																								
Fosfatasi	negativa																								
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	<table><tr><td>Energia</td><td>266/64</td><td>kJ / kcal</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>3,5</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>2,4</td><td>g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>4,8</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>4,8</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>3,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>0,10</td><td>g</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>120*</td><td>mg</td></tr></table> *15% VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)	Energia	266/64	kJ / kcal	Grassi	3,5	g	di cui acidi grassi saturi	2,4	g	Carboidrati	4,8	g	di cui zuccheri	4,8	g	Proteine	3,2	g	Sale	0,10	g	Calcio	120*	mg
Energia	266/64	kJ / kcal																							
Grassi	3,5	g																							
di cui acidi grassi saturi	2,4	g																							
Carboidrati	4,8	g																							
di cui zuccheri	4,8	g																							
Proteine	3,2	g																							
Sale	0,10	g																							
Calcio	120*	mg																							



MARCO ALBERTI srl
Viale Matteotti 25
18100 IMPERIA-ITALIA

P.IVA 01591870082
+33 6 40 61 29 60
info@giofood.it

Inquadra il QR
Code per il nostro
sito web



LATTE INTERO UHT GIÒ IN CONTENITORE TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE DA 1 LITRO

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica microbica mesofila a 30°C (dopo incubazione a 30°C per 15 giorni) ≤10 UFC / 0,1 ml Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C normale
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C e consumare entro 3 - 4 giorni.
MODALITÀ DI TRASPORTO	MODALITÀ DI TRASPORTO Conservare a temperatura ambiente. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.
SHELF LIFE	120 giorni successivi alla data di confezionamento. "Da consumarsi preferibilmente entro il: vedere la data riportata sulla parte superiore della confezione" (termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno).
LOTTO	Termine minimo di conservazione (gg/mm/aa), lotto ("Laadd" dove L = lotto, aa = ultime due cifre dell'anno e ddd = giorno progressivo annuo di confezionamento calendario Giuliano) e ora di confezionamento.
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Contenitore TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE da 1 litro, in materiale multistrato laminato poliaccoppiato per latte e derivati (dall'esterno all'interno: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE). Sistema di apertura e chiusura LIGHTWING™30 (HDPE/liner: PE-Aluminium-PE), che rimane unito alla bottiglia ("Tethered Cap"). Il tappo, ribaltabile, con cerniera autobloccante e meccanismo a scatto per la chiusura ed il successivo utilizzo, rimane attaccato al resto della confezione, per prevenire l'abbandono di rifiuti di plastica nell'ambiente. Dimensioni del contenitore: (altezza maggiore H2) 205 mm x (altezza minore) 188 mm x (altezza con tappo H1) 209 mm x (larghezza D) 71 mm x (lunghezza alla base W) 74 mm x (lunghezza alla sommità) 76 mm
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Dichiarata dal produttore
ETICHETTATURA AMBIENTALE	Contenitore per liquidi Carta C/PAP 84
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO	Contenitore TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro Peso netto 1,030 Kg Tara (contenitore + tappo) 0,030 Kg Peso lordo 1,060 Kg
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA	Scatola in cartone da 12 contenitori TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO	Scatola in cartone a perdere da 12 contenitori TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro Peso netto 12,7 Kg Tara 0,185 Kg Peso lordo 12,9 Kg Dimensioni della scatola in cartone 216 x 239 x 299 mm (H x P x L)
ETICHETTATURA AMBIENTALE	Scatola in cartone Carta C/PAP 20
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO	Non presente
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Pedana tipo epal 1200 x 800 x 150 mm Tara 25 Kg Scatole in cartone per strato 13 numero Strati per pallet 5 numero Scatole in cartone per pallet 65 numero Contenitori per pallet 780 numero Peso netto 839 Kg Peso lordo 864 Kg Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)
PRODOTTO E CONFEZIONATO	nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italia
APPROVAL NUMBER	IT 07 23 UE
Revisione dei contenuti del documento	rev. 00 del 09/01/2025



MARCO ALBERTI srl
Viale Matteotti 25
18100 IMPERIA-ITALIA

P.IVA 01591870082
+33 6 40 61 29 60
info@giofood.it

Inquadra il QR
Code per il nostro
sito web

