



LAIT ENTIER UHT GIÒ

Lait entier homogénéisé longue conservation (UHT)
en Tetra Brik® Aseptic Edge de 1 litre

Cod. ART.
3120

Cod. EAN.
8006543030902

HS CODE
04012091



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	DESCRIPTION																								
DÉNOMINATION LÉGALE	Lait entier homogénéisé UHT longue conservation																								
DESCRIPTION DU PRODUIT	Lait entier homogénéisé, stabilisé thermiquement par traitement UHT, conditionné de manière aseptique dans un emballage TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 de 1 litre. Sans conservateurs. Ce produit est destiné à toutes les personnes, en fonction de leur état de santé.																								
QUANTITÉ NOMINALE	1000 ml e																								
INGRÉDIENTS INDICQUÉS SUR L'ÉTIQUETTE	LAIT entier UHT																								
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 UHT Saveur: caractéristique, typique du lait UHT																								
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>266 / 64</td><td>kJ / kcal</td></tr><tr><td>Gras</td><td>3,5</td><td>g</td></tr><tr><td> dont saturés</td><td>2,4</td><td>g</td></tr><tr><td>Glucide</td><td>4,8</td><td>g</td></tr><tr><td> dont sucres</td><td>4,8</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>3,2</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	266 / 64	kJ / kcal	Gras	3,5	g	dont saturés	2,4	g	Glucide	4,8	g	dont sucres	4,8	g	Protéines	3,2	g	Sel	0,10	g	Calcium	120 *	mg
Énergie	266 / 64	kJ / kcal																							
Gras	3,5	g																							
dont saturés	2,4	g																							
Glucide	4,8	g																							
dont sucres	4,8	g																							
Protéines	3,2	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 UHT GIÒ EN TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE DE 1 LITRE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	DESCRIPTION
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Charge microbienne mésophile à 30 °C (après incubation à 30 °C pendant 15 jours) ≤10 UFC / 0,1 ml Contrôle organoleptique après 15 jours d'incubation à 30 °C normal
INFORMATIONS SUR LE STOCKAGE ET LA CONSOMMATION	Conserver à température ambiante. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur entre 0 °C et +4 °C et consommer dans les 3 à 4 jours.
CONDITIONS DE TRANSPORT	Conserver à température ambiante. Transporter dans des véhicules hygiéniquement adaptés, avec des supports appropriés.
SHELF LIFE	120 jours après la date d'emballage. « À consommer de préférence 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 conditionnement, calendrier julien) et heure de conditionnement.
CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE PRIMAIRE	1 litre TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE, en matériau laminé multicouche polycouplé pour le lait et les dérivés du lait (de l'extérieur vers l'intérieur PE/carton/PE/aluminium/PE à faible adhérence et mPE). Système d'ouverture/fermeture LIGHTWING™30 (HDPE/revêtement : PE-aluminium-PE), conçu pour rester attaché au reste de l'emballage en carton (« bouchon attaché ») afin d'éviter la pollution plastique dans l'environnement. Il s'agit d'un nouveau concept de bouchon à charnière autobloquante, qui se referme pour une consommation ultérieure.Dimensions du récipient: (hauteur supérieure H2) 205 mm x (hauteur inférieure) 188 mm x (hauteur avec capuchon H1) 209 mm x (profondeur D) 71 mm x (longueur à la base W) 74 mm x (longueur au sommet) 76 mm
ADÉQUATION DE L'EMBALLAGE PRIMAIRE AU CONTACT AVEC LES DENRÉES ALIMENTAIRES	Déclaré par le fabricant
ÉTIQUETAGE ENVIRONNEMENTAL	Emballage pour liquides Papier C/PAP 84
CARACTÉRISTIQUES DE L'UNITÉ DE CONSOMMATION	TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 1 litre Poids net 1,030 Kg Tare (brik + bouchon) 0,030 Kg Poids brut 1,060 Kg
CARACTÉRISTIQUES DE L'UNITÉ DE VENTE	Boîte en carton pour 12 pièces de 1 litre TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30
CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE SECONDAIRE	Boîte en carton (à jeter) pour 12 TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 1 litre Poids net 12,7 Kg Tare 0,185 Kg Poids brut 12,9 Kg Dimensions des boîtes en carton 216 x 239 x 299 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 25 Kg Boîte en carton pour couche 13 numéro Couches par palettes 5 numéro Boîtes en carton par palettes 65 numéro Récipient par palettes 780 numéro Poids net 839 Kg Poids brut 864 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

