



LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO DI ALTA QUALITÀ GIO

in contenitore Bag in Box da 10 litri

Cod. ART.
4001

Cod. EAN.

Cod. DOGANALE
04012099



CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE																											
DENOMINAZIONE LEGALE	Latte fresco intero pastorizzato ed omogeneizzato di alta qualità																											
DESCRIZIONE PRODOTTO	Latte fresco intero di alta qualità sottoposto a pastorizzazione ed omogeneizzazione, confezionato in BAG IN BOX da 10 litri, con tappo richiudibile. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Senza conservanti. .																											
QUANTITÀ NOMINALE	10 l																											
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA	LATTE fresco intero di alta qualità																											
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)																											
ORIGINE DEL LATTE	Italia (Piemonte)																											
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 Sapore: caratteristico, tipico di latte																											
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	<table><tr><td>Grasso</td><td>3,5%</td><td>p/p</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>≥ 32</td><td>g/l</td></tr><tr><td>Sieroproteine solubili non denaturate</td><td>≥ 15,5%</td><td>p/p</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>°SH/100 ml</td></tr><tr><td>Acidità</td><td>6,0 - 6,8</td><td></td></tr><tr><td>Perossidasi</td><td>positiva</td><td></td></tr><tr><td>Fosfatasi</td><td>negativa</td><td></td></tr></table>	Grasso	3,5%	p/p	Proteine	≥ 32	g/l	Sieroproteine solubili non denaturate	≥ 15,5%	p/p	Residuo secco magro	≥ 8,50%	p/p	Densità a +20°C	≥ 1028	g/l	pH	6,60 - 6,80	°SH/100 ml	Acidità	6,0 - 6,8		Perossidasi	positiva		Fosfatasi	negativa	
Grasso	3,5%	p/p																										
Proteine	≥ 32	g/l																										
Sieroproteine solubili non denaturate	≥ 15,5%	p/p																										
Residuo secco magro	≥ 8,50%	p/p																										
Densità a +20°C	≥ 1028	g/l																										
pH	6,60 - 6,80	°SH/100 ml																										
Acidità	6,0 - 6,8																											
Perossidasi	positiva																											
Fosfatasi	negativa																											



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 FRESCO INTERO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO DI ALTA QUALITÀ GIÒ
IN CONTENITORE BAG IN BOX DA 10 LITRI

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia 273 / 65 kJ / kcal Grassi 3,6 g di cui acidi grassi saturi 2,1 g Carboidrati 4,9 g di cui zuccheri 4,9 g Proteine 3,3 g Sale 0,13 g Calcio 120* mg *15% VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Enterobacteriaceae ≤10 UFC/ml in 5/5 u.c. Listeria monocytogenes assente in 25 g in 5/5 u.c.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Conservare tra 0°C e + 4°C. Al momento dell'utilizzo scaldare senza portare ad ebollizione. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.
MODALITÀ DI TRASPORTO	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.
SHELF LIFE	6 giorni successivi alla data di confezionamento. Data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno, indicato in etichetta.
LOTTO	Data di scadenza (gg/mm/aaaa)
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Sacco, munito di tappo in plastica richiudibile in LLDPE, per uso alimentare, costituito da uno strato interno, a contatto con l'alimento, in LLDPE ed uno strato esterno in LLDPE.
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Dichiarata dal produttore
ETICHETTATURA AMBIENTALE	Sacco Plastica 4 Tappo Plastica 4
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO	BAG da 10 litri Peso netto 10,3 Kg Tara (bag + tappo) 0,1 Kg Peso lordo 1,3 Kg
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA	Vedi caratteristiche dell'unità di consumo
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO	Scatola in cartone a perdere contenente 1 BAG da 10 litri Peso netto 10,3 Kg Tara 0,3 Kg Peso lordo 10,6 Kg Dimensioni della scatola in cartone 280 x 190 x 230 mm (H x P x L)
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO	Non presente
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Pedana tipo epal Tara 24 Kg BAG IN BOX per strato 20 numero Strati per pallet 4 numero BAG IN BOX per pallet 80 numero Peso netto 848 Kg Peso lordo 872 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. 05 del 14/08/2024



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

