



LAIT ENTIER FRAIS GIÒ

Pasteurisé et homogénéisé de haute qualité
en bag-in-box de 10 litres

Cod. ART.
4001

Cod. EAN.

HS CODE
04012099



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	DESCRIPTION																											
DÉNOMINATION LÉGALE	Lait entier frais pasteurisé et homogénéisé de haute qualité																											
DESCRIPTION DU PRODUIT	Lait entier frais pasteurisé et homogénéisé, de haute qualité, conditionné en BAG IN BOX de 10 litres, avec bouchon refermable. Le produit est destiné à toutes les personnes, en fonction de leur état de santé. Sans conservateurs.																											
QUANTITÉ NOMINALE	10 l																											
INGRÉDIENTS INDIQUÉS SUR L'ÉTIQUETTE	LAIT entier frais de haute qualité																											
ALLERGÈNES [ANNEXE II DU RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011]	Lait et produits laitiers (y compris le lactose).																											
ORIGINE DU LAIT	Italie (Piémont)																											
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>≥ 32</td><td>g/l</td></tr><tr><td>Sérum protéique soluble non dénaturé</td><td>≥ 15.5%</td><td>m/m</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>positive</td><td></td></tr><tr><td>Phosphate</td><td>négatif</td><td></td></tr></table>	Gras	3,5%	m/m	Protéines	≥ 32	g/l	Sérum protéique soluble non dénaturé	≥ 15.5%	m/m	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	positive		Phosphate	négatif	
Gras	3,5%	m/m																										
Protéines	≥ 32	g/l																										
Sérum protéique soluble non dénaturé	≥ 15.5%	m/m																										
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	positive																											
Phosphate	négatif																											



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 FRAIS GIÒ PASTEURISÉ ET HOMOGENÉISÉ DE HAUTE QUALITÉ
EN BAG IN BOX DE 10 LITRES

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	DESCRIPTION		
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (VALEURS MOYENNES POUR 100 g)	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	0,13	g
	Calcium	120*	mg
*15% VNR (Valeurs Nutritionnelles de Référence)			
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Enterobacteriaceae	≤10	UFC/ml in 5/5 u.c.
	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 à température ambiante. Transporter dans des véhicules hygiéniquement adaptés, avec des supports appropriés.		
SHELF LIFE	6 jours après la date d'emballage. Date limite d'utilisation exprimée en jour, mois et année, indiquée sur l'étiquette.		
LOT	Date limite d'utilisation (jj/mm/aaaa)		
CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE PRIMAIRE	Sac, avec bouchon refermable en plastique LLDPE, destiné à un usage alimentaire, composé d'une couche interne en LLDPE et d'une couche externe en LLDPE.		
ADÉQUATION DE L'EMBALLAGE PRIMAIRE AU CONTACT AVEC LES DENRÉES ALIMENTAIRES	Déclaré par le fabricant		
ÉTIQUETAGE ENVIRONNEMENTAL	Sac Bec verseur et bouchon	Plastique 4 Plastique 4	
CARACTÉRISTIQUES DE L'UNITÉ DE CONSOMMATION	SAC de 10 litres		
	Poids net	10,3	Kg
	Tare (sac + bouchon)	0,1	Kg
	Poids brut	10,3	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 1 SAC de 10 litres		
	Poids net	10,3	Kg
	Tare	0,3	Kg
	Poids brut	10,6	Kg
	Dimensions de la boîte en carton 280 x 190 x 230 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
	BAG IN BOX par couche	20	numéro
	Couches par palettes	4	numéro
	BAG IN BOX par palettes	80	numéro
	Poids net	848	Kg
	Poids brut	872	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. 07 du 27/08/2024		



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

