



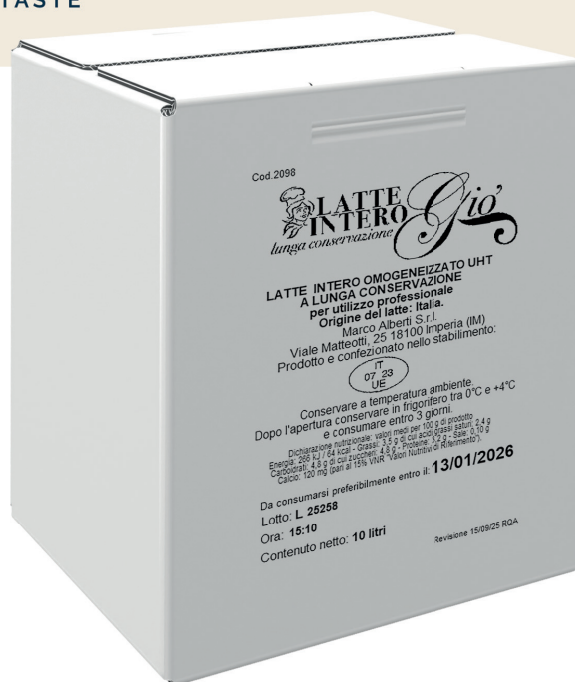
LATTE INTERO UHT GIÒ

Latte intero lunga conservazione (UHT)
in contenitore Bag in Box da 10 litri

Cod. ART.
3001

Cod. EAN.

Cod. DOGANALE
04012099



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 BAG IN BOX da 10 litri, con tappo richiudibile. Senza conservanti. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.																								
QUANTITÀ NOMINALE	10 l																								
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 panna 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>°SH/100 ml</td></tr><tr><td>Acidità</td><td>6,0 - 6,8</td><td></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	°SH/100 ml	Acidità	6,0 - 6,8		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	°SH/100 ml																							
Acidità	6,0 - 6,8																								
Perossidasi	negativa																								
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 INTERO UHT GIÒ IN CONTENITORE BAG IN BOX DA 10 LITRI

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	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 *15% VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)
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	Conservare a temperatura ambiente. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.
SHELF LIFE	120 giorni successivi alla data di confezionamento. Termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno, indicato in etichetta.
LOTTO	Termine minimo di conservazione (gg/mm/aaaa), 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	Sacco, munito di tappo in plastica richiudibile, per uso alimentare, costituito da uno strato interno, a contatto con l'alimento, in LLDPE ed uno strato esterno in PE/Met PET/PE.
ETICHETTATURA AMBIENTALE	Sacco Plastica 7 Tappo Plastica LDPE 4
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Dichiarata dal produttore
ETICHETTATURA AMBIENTALE	Scatola in cartone
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO	BAG da 10 litri Peso netto 10,3 Kg Tara (bag + tappo) 0,069 Kg Peso lordo 10,4 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 10,4 Kg Tara 0,264 Kg Peso lordo 10,6 Kg Dimensioni della scatola in cartone 270 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 851 Kg Peso lordo 875 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. 07 del 27/08/2024