



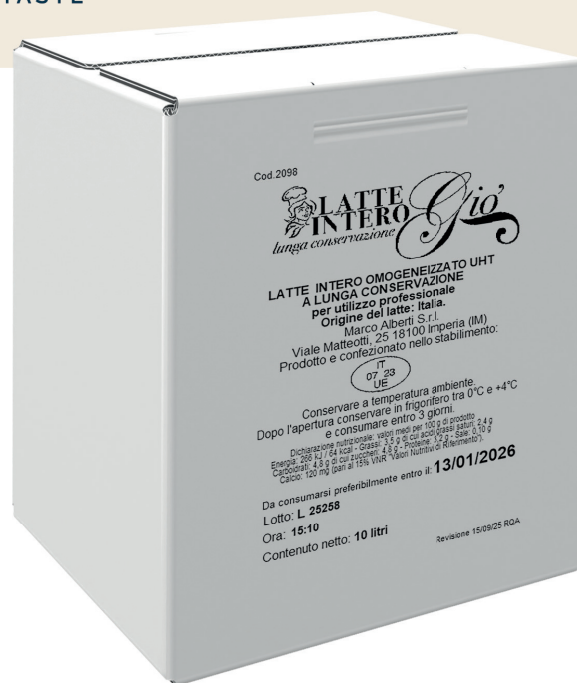
LAIT ENTIER UHT GIÒ

Homogénéisé longue conservation (UHT)
en bag-in-box de 10 litres

Cod. ART.
3001

Cod. EAN.

HS CODE
04012099



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 BAG IN BOX de 10 litres, avec bouchon refermable. Sans conservateurs. Le produit est destiné à toutes les personnes, en fonction de leur état de santé.																								
QUANTITÉ NOMINALE	10 l																								
INGRÉDIENTS INDIQUÉS 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																								



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 BAG-IN-BOX DE 10 LITRES

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	DESCRIPTION		
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (VALEURS MOYENNES POUR 100 g)	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
	*15% VNR (Valeurs Nutritionnelles de Référence)		
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 dans le réfrigérateur 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. Date limite de consommation exprimée en jour, mois et année, indiquée sur l'étiquette.		
LOT	Date limite de consommation (jj/mm/aaaa), 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	Sac, avec bouchon refermable en plastique, destiné à un usage alimentaire, composé d'une couche interne en LLDPE et d'une couche externe en PE/Met PET/PE.		
ADÉQUATION DE L'EMBALLAGE PRIMAIRE AU CONTACT AVEC LES DENRÉES ALIMENTAIRES	Dichiarata dal produttore		
ÉTIQUETAGE ENVIRONNEMENTAL	Sac Bouchon	Plastique 7 Plastique LDPE 4	
CARACTÉRISTIQUES DE L'UNITÉ DE CONSOMMATION	SAC de 10 litres		
	Poids net	10,3	Kg
	Tare (sac + bouchon)	0,069	Kg
	Poids brut	10,4	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	10,4	Kg
	Tare	0,264	Kg
	Poids brut	10,6	Kg
	Dimensions de la boîte en carton 270 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	851	Kg
	Poids brut	875	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