



Scheda tecnica prodotto

Data emissione:  
07/08/2017

LAT.UHT 1% A.DIG.TETRA P. 500X6HD

Codice: 16361\_ST\_L R00

<b>Codice prodotto</b>	16361			
<b>Codice EAN prodotto</b>	8002670163612			
<b>Nome prodotto</b>	LAT.UHT 1% A.DIG.TETRA P. 500X6HD			
<b>Marchio</b>	GRANAROLO			
<b>Denominazione di vendita</b>	LATTE ACCADI 1% DI GRASSI UHT A LUNGA CONSERVAZIONE. SENZA LATTOSIO (<0,01%) CON VITAMINE A E D <sub>3</sub>			
<b>Ingredienti</b>	<p><u>Latte</u> 1% di grassi senza lattosio (&lt;0,01%), vitamine A e D<sub>3</sub></p> <p>Origine del latte: Italia</p>			
<b>Peso totale</b>	500 ml <b>e</b>			
<b>Shelf life (da consumarsi preferibilmente entro il)</b>	120 gg (compreso il giorno di conf.)			
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto			
<b>Conservazione od uso alimento dopo apertura</b>	Tenere in frigorifero (max +6°C) e consumare entro 3-4 giorni			
<b>Allergeni (Reg. UE 1169/2011)</b>	Latte e prodotti a base di latte			
<b>Pallettizzazione</b>	N° confezioni x collo	N° strati x pallet	N° colli x strato	
	6	7	32	
<b>Identificazione del lotto di produzione</b>	<p>LQAggg-- dove L=lotto Q=lettera identificativa stabilimento produzione A=ultima cifra anno di produzione ggg=giorno giuliano di produzione --=codicemacchina confezionatrice</p>			
	<p>N° colli x pallet 224</p>			
<b>Valori nutrizionali per 100ml</b>				
<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore medio</b>		
Valore energetico	kJ/kcal	173/41		
grassi		1,0		
di cui acidi grassi saturi	g	0,8		
carboidrati		4,9		
di cui zuccheri*	g	4,9		
fibre	g	0,0		
proteine	g	3,1		
sale	g	0,10		
vitamina A	mcg	160 (20%VNR**)	**VNR= Valori Nutritivi di Riferimento	
vitamina D <sub>3</sub>	mcg	1 (20%VNR**)		
calcio	mg	120 (15%VNR**)		
*lattosio	g	<0,01		
<b>Requisiti di sterilità</b>				
<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Limite di riferimento min.</b>	<b>Limite di riferimento max</b>	
Stabilità dopo 7 gg a 55°C (^)	pH	6,50 ed assenza di gonfiore o coaguli	6,80 ed assenza di gonfiore o coaguli	
Stabilità dopo 15 gg a 30°C (^)	pH	6,50 ed assenza di gonfiore o coaguli	6,80 ed assenza di gonfiore o coaguli	
(^)=oppure condizioni equivalenti				
<b>Requisiti chimici - fisici</b>				
<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore obiettivo</b>	<b>Limite di rifiuto minimo</b>	<b>Limite di rifiuto massimo</b>
pH	//	6,70	6,50	>6,80
Crioscopia	°C	-0,550	//	-0,520
Acidità	°SH <sub>100</sub>	6,00	5,00	7,00
<b>Stabilimento di produzione Bollo CE Soliera (MO), via Verdi,74 IT 08 4 CE</b>	<p><b>Certificazioni</b> ISO 9001:2008 ISO 22000:2010 CERTIFICATO PRODUZIONE BIOLOGICA EMAS CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 UNI EN ISO 14001:2004</p>			