

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO LATTE INTERO UHT	Doc.:sctpr 201063	
		ED: 01 REV: 04	
		PAG: 1 / 2	
Redatto da: CQ		Approvata da DVC	Data revisione 23/05/17

SCTPR 201063

PRODOTTO: LATTE UHT P.S.TREVALLI 3X 200 ML

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
CODICE PRODOTTO	201063
MARCHIO COMMERCIALE	TREVALLI
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Latte parzialmente scremato UHT a Lunga Conservazione
DESCRIZIONE PRODOTTO	Latte standardizzato in grasso trattato termicamente a temperature ultra alte con procedimento di riscaldamento a flusso continuo e confezionato asetticamente
INGREDIENTI	Latte (<i>origine Italia</i>) vaccino proveniente esclusivamente da aziende di produzione autorizzate ai sensi del Reg CE 852-853/2004
TAGLIO	200 ml x 3
MODALITÀ D'USO/ INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Una volta aperto il contenitore, deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 3/4 gg
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE	120 gg
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Temperatura ambiente
TIPO CONFEZIONE	BRIK 200 ml x 3 in film termoretraibile
DIMENSIONI CONFEZIONE (CM)	ALTEZZA: 18,4 LARGHEZZA: 4,4 PROFONDITÀ: 19,3
PESO LORDO (g)	640
PESO NETTO (g)	600
CODICE EAN CONF.	8000005010631
TIPO IMBALLO	Cartone
DIMENSIONI IMBALLO (CM)	ALTEZZA: 8,8 LARGHEZZA: 20,0 PROFONDITÀ: 36,0
CODICE EAN IMBALLO	8000005110034
CONFEZIONI PER IMBALLO	08
IMBALLI PER STRATO	12
STRATI PER PALLET	12
IMBALLI PER PALLET	144
UNITÀ DI VENDITA	Cluster 3 x 200 ml
DIMENSIONI PALLET (CM)	ALTEZZA: 120,0 LARGHEZZA: 120,0 PROFONDITÀ: 80,0
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Cooperlat Soc. Coop. agricola – via Piandelmedico, 74 – Jesi (AN) IT 11 6 CE
FORNITORE	Cooperlat Soc. Coop. agricola

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO LATTE
INTERO UHT**

Doc.:sctpr 201063

ED: 01 REV: 04

PAG: 2 / 2

Caratteristiche contenuto :

LATTE PS U.H.T. 3 X 200

Cod.Grupo 2112

CARATTERISTICHE CONTENUTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		METODO ANALISI
			VALORE	TOLLER.	
Chimico-Fisiche:					
pH	Concentrazione	Unità pH	6.55	±0.20	Elettrochimico
Acidità	concentrazione	° SH	6.30	±0.50	Soxhlet- Henkel
Proteine	Quantità	% p/p	3.2	±0.3	Assorbimento Raggi Infrarossi
Carboidrati	Quantità	% p/p	5.0	±0.3	Assorbimento Raggi Infrarossi
Materia Grassa	Quantità	% p/p	1.60	±0.1	Assorbimento Raggi Infrarossi
Residuo secco	Quantità	% p/p	10.5	min.	Assorbimento Raggi Infrarossi
Residuo secco magro	Quantità	% p/p	>8.50	min.	Assorbimento Raggi Infrarossi
Peso Specifico	Densità	g/ml	1.034	±0.003	Densitometrico
Punto Crioscopico	Congelamento	°C	-0.515	±0.005	Crioscopico
Ricerca antibiotici	Presenza	-	Assenza	-	Immuno- enzimatico
Microbiologiche:					
C.B.T. (30 °C*15gg)	Tenore	U.F.C./0.1ml	10	max.	Conta su piastra
Nutrizionali:			Medi per 100 ml	Per porzione (125 ml)	* % (per porzione)
Energia	Cont. calorico	Kj Kcal	197 47	246 59	3%
Grassi	Quantità	g	1.6	2.0	3%
di cui saturi	Quantità	g	1.1	1.4	7%
Carboidrati	Quantità	g	4.9	6.1	2%
di cui zuccheri	Quantità	g	4.9	6.1	7%
Proteine	Quantità	g	3.2	4.0	8%
Sale**	Quantità	g	0.1	0.12	2%
Calcio	Quantità	mg	120	150	19% VNR***
Organolettiche:			Un brik contiene 8 porzioni		
Colore	Colore	Bianco tipico			Sensoriale
Odore	Odore	Gradevole e tipico			Sensoriale
Sapore	Sapore	Tipico del latte fresco			Sensoriale
Allergeni:					
Latte					

* %: assunzione di riferimento per un adulto medio (pari a 8400 kj / 2000 kcal)

** naturalmente presente nel latte

*** VNR: valori nutritivi di riferimento