latte fresco Biologico 1litro

Pastorizzato Omogeneizzato

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Latte fresco intero BIologico pastorizzato e omogeneizzato
Cod. Interno: 112
Cod. EAN: 8000424001128

Confezione: P.E.T. capacità 1litro
Lavorazione subita: Pastorizzazione
Origine del latte: solo da allevamenti della provincia di Grosseto

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE
Composizione media per 100 ml di prodotto:
Valore energetico: 64 Kcal, 267 KJ
Grassi: 3.50 di cui saturi 2,35g
Carboidrati: 4.95g di cui zuccheri 4,95g
Proteine: 3.15g
Sale: 0,05g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Odore, sapore e colore: Caratteristici del prodotto
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:
Prodotto conforme al regolamento CE 2073/2005

CARATTERISTICHE DEL CONTENITORE PRIMARIO:
Contenitore a perdere P.E.T. con tappo a vite richiudibile.
Ingombro in mm: 85x85x260h
CARATTERISTICHE DEL CONTENITORE SECONDARIO (IMBALLO):
Fardello in materiale plastico termoretraibile a perdere **contenente 12 pezzi**.
Ingombro in mm: 340x258x260h
PALLETTIZZAZIONE:
10 imballi x 5 strati =
50 imballi x 12 pezzi =
600 pezzi
Conservazione: in frigorifero a + 4 °C
Conservabilità: 6 giorni escluso quello del confezionamento

03/07/2020

Consorzio Produttori Latte Maremma

Carlo Zezza

Via Scansanese 150 - 58100 Grosseto
tel. 0564 26393 - fax 0564 412665
www.lattemaremma.it

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Consorzio Produttori Latte Maremma

Denominazione prodotto:

Latte biologico

	Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE	Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati		
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei		
3	Uova e/o prodotti a base di uova		
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce		
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi		
6	Soia e/o prodotti a base di soia		
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati		
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano		
10	Senape e/o prodotti a base di senape		
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo		
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO_2 nel prodotto finito		
13	Lupini e prodotti a base di lupini		
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 27/03/2020

TIMBRO E FIRMA: Carlo Zezza
Consorzio Produttori Latte Maremma