



Codice:

26086

Descrizione:

LATTE "BIO" CENTRALE BS -P.S.- UHT 1 LT.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Latte parzialmente scremato uperizzato a lunga conservazione da agricoltura biologica

INGREDIENTI

Latte da agricoltura biologica

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Liquido bianco, opalescente con odore caratteristico e sapore dolciastro

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 ml di prodotto:

Energia: 197 kJ / 47 kcal

Grassi: 1,6 g

di cui saturi: 1,1 g

Carboidrati: 4,9 g

di cui zuccheri: 4,9 g

Fibre: 0 g

Proteine: 3,2 g

Sale: 0,1 g

Calcio: 0,12 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Crioscopia: -0,515°C max

pH: 6,6 min. - 6,8 max

Acidità: 15,08 max

Aflatossine: 0,05 microng/kg max

Piombo: 0,02 mg/kg max

Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ): 2,5 pg/g di grasso max

Somma di siossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)
5,5 pg/g di grasso max

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella: assente in 25 g di prodotto

Listeria monocytogenes: assente in 25g di prodotto

Enterotossine Staphilococciche: assente in 1 g di prodotto

Staphilococchi Coag.+ : assente in 1 g di prodotto

Enterobatteriacee: assente in 1 g di prodotto

Escherichia Coli: assente in 1 g di prodotto

Campylobacter: assente in 1 g di prodotto

Anaerobi solfito riduttori: assente in 1 g di prodotto

CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura ambiente al riparo dalla luce e in luogo fresco e asciutto Una volta aperto, conservare la confezione in frigorifero e consumare entro 3/4 giorni
TIPO DI IMBALLO/CONFEZIONE	Bottiglia di PET da 1 litro da 25 g, Tappo HDPE 3,5 g Etichetta da 1,5 g Imballaggio secondario: plastica termoretratta
PESO NETTO	1 lt
DURABILITÀ PRODOTTO	100 giorni
ALLERGENI	Nel prodotto: latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) In tracce: nessuno
CONTENUTO PER CARTONE	n. 12 pz
CARTONI PER PALLET	n. 65 cartoni
MARCHIO	Centrale del Latte di Brescia
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Latte da allevamenti Lombardi e all'occorrenza Europa
BOLLO CEE	IT 03/364 CE
ALTRE CARATTERISTICHE	Latte Biologico Parzialmente scremato, sottoposto a trattamento termico e il cui tenore di materia grassa è compreso tra min. 1,50% (m/m) e max 1,80% (m/m). Il trattamento a temperatura ultra alta (UHT) è ottenuto mediante un trattamento che comporti un flusso di calore continuo ad alta temperatura per un breve periodo (almeno 135°C per un periodo di durata appropriata) tale da eliminare microrganismi o spore vitali in grado di svilupparsi nel periodo trattato, tenuto in un recipiente chiuso asettico a temperatura ambiente.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	via Lamarmora, 189 - Brescia
RIF.DOC.FOR.	29/06/2018 integ 17/09/2019 integ 03/12/2019