



Scheda tecnica prodotto

Data emissione: 02/05/2022

LATTE ESL GRANAROLO BIO INTERO 1L 1,99

Codice: 16536_ST_L R00

Codice prodotto	16536																												
Codice EAN prodotto	8002670165395																												
Nome prodotto	LATTE ESL GRANAROLO BIO INTERO 1L 1,99																												
Marchio	GRANAROLO																												
Denominazione di vendita	LATTE INTERO PASTORIZZATO A TEMPERATURA ELEVATA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA																												
Ingredienti	latte intero pastorizzato a temperatura elevata da agricoltura biologica Origine del latte: Italia																												
Peso totale	1L e																												
Shelf life (da consumare entro)	29 giorni (compreso il giorno di confezionamento)																												
Modalità di conservazione	In frigorifero tra 0° e +6°C																												
Allergeni (Reg. UE 1169/2011)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)																												
Palletizzazione	N° confezioni x collo	N° strati x pallet	N° colli x strato																										
	10	5	15																										
Identificazione del lotto di produzione	LXAagg-- dove L=lotto X=lettera identificativa stabilimento produzione A=ultima cifra anno di produzione ggg=giorno giuliano di produzione --=codice macchina confezionatrice																												
	<p align="center">Valori nutrizionali per 100 ml</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametro</th> <th>Unità di misura</th> <th>Valore medio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>kJ/kcal</td> <td>282/67</td> </tr> <tr> <td>grassi</td> <td>g</td> <td>3,7</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>g</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td>carboidrati</td> <td>g</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>g</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>proteine</td> <td>g</td> <td>3,3</td> </tr> <tr> <td>sale</td> <td>g</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>calcio</td> <td>mg</td> <td>120 (15%VNR*)</td> </tr> </tbody> </table> <p align="right">VNR=Valori Nutritivi di Riferimento</p>			Parametro	Unità di misura	Valore medio	Valore energetico	kJ/kcal	282/67	grassi	g	3,7	di cui acidi grassi saturi	g	2,5	carboidrati	g	5,0	di cui zuccheri	g	5,0	proteine	g	3,3	sale	g	0,1	calcio	mg
Parametro	Unità di misura	Valore medio																											
Valore energetico	kJ/kcal	282/67																											
grassi	g	3,7																											
di cui acidi grassi saturi	g	2,5																											
carboidrati	g	5,0																											
di cui zuccheri	g	5,0																											
proteine	g	3,3																											
sale	g	0,1																											
calcio	mg	120 (15%VNR*)																											
Requisiti microbiologici																													
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limite di rifiuto																										
<i>Enterobacteriaceae</i>	ufc/ml	assente	≥1																										
Requisiti chimico - fisici																													
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limite di rifiuto																										
pH	//	6,75	<6,6 >6,9																										
Crioscopia	°C	-0,518	// >-0,510																										
Fosfatasi alcalina qualitativa	//	negativa	positiva																										
Perossidasi	//	negativa	positiva																										
Proteine	% p/v	3,30	<3,0																										
Grasso	% p/v	3,70	<3,5																										
Stabilimento di produzione Bollo CE Bologna via Cadriano 27/2 IT 08 15 CE	Certificazioni ISO 9001:2008 - ISO 22000:2010 - BRC CERTIFICATE - CERTIFICATO PRODUZIONE BIOLOGICA - CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 - EMAS - UNI EN ISO 14001:2004																												