

	Scheda	Rev.	LATTE BIOBS UHT PET INT.1LT	Data creazione
	640	9		03/11/2022

Scheda tecnica prodotto

1 DATI GENERALI

Marchio	Centrale del latte di Brescia
Stabilimento di produzione	via Lamarmora, 189 - Brescia [IT - 03/364 - CE]
Codice EAN	8005023005041
Codice riordino	640
Descrizione	Latte intero Italiano uperizzato a lunga conservazione da agricoltura biologica
Ingredienti	Latte da agricoltura biologica
Allergeni presenti come ingredienti	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
Allergeni in tracce	Nessuno
Presenza di OGM (Reg CE 1829/2003 e Reg CE 1830/2003)	Il prodotto non contiene OGM

2 CARATTERISTICHE SENSORIALI E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Descrizione	Liquido bianco, opalescente con odore caratteristici e sapore dolciastro
-------------	--

3 CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (g/100 ml di prodotto)

kcal	65	kJ	271	Proteine	3,2
Carboidrati	4,9	Grassi	3,6	Calcio	0,120
Zuccheri	4,9	Grassi saturi	2,4	Sale	0,1
Fibre alimentari	0				

4 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro analitico	U.M.	Minimo	Obiettivo	Massimo
Crioscopia	°C	-0.515		
pH	0	6.63		6.8
Acidità	°D			15.08
Aflatossine	microg/kg			0.05
Piombo	mg/kg			0.02
Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ)	pg/g di grasso			2
Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	pg/g di grasso			4

5 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro analitico	U.M.	Minimo	Obiettivo	Massimo
Salmonella	0		Assente in 25g di prodotto	
Listeria Monocytogenes	0		Assente in 25g di prodotto	
Enterotossine Staphilococciche	0		Assente in 1g di prodotto	
Staphilococchi Coag.+	0		Assente in 1g di prodotto	
Enterobatteriaceae	0		Assente in 1g di prodotto	
Escherichia coli	0		Assente in 1g di prodotto	
Campylobacter	0		Assente in 1g di prodotto	
Anaerobi solfito riduttori	0		Assente in 1g di prodotto	

6 MODALITA' DI CAMPIONAMENTO

Criterio Numero di unità che costituiscono il campione per le analisi di un lotto isolato = 5 unità campionarie. Il criterio si applica per la determinazione di contaminanti presenti in maniera non omogenea nel prodotto.

7 CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione Temperatura ambiente
Avvertenze Conservare al riparo dalla luce e in un luogo fresco e asciutto.
Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 3/4 giorni.

8 CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

Materiali e formato imballo primario Bottiglia di PET 01 da 1 l da 24,85 g. Tappo HDPE 2 3 g, etichetta rool fed PP 5
Materiali imballaggio secondario plastica PE termoretratta

9 SCHEDA LOGISTICA

Unità di vendita	Bottiglia	Dimensioni unità di vendita	7x7x25
Peso netto unità di vendita	1000 ml	Composizione Imballaggio secondario	ardello da 12
Dimesione Imballaggio secondario	Fardello da 12: 28x21x25		
Composizione pallet	ardello da 12: 13 fardelli x 5 strati;	Peso pallet	800 Kg
Pezzi per pallet	780 pezzi	Dimensioni pallet	120x80x140

10 RINTRACCIABILITA'

Lotto: Data e ora di produzione Data di scadenza: giorno-mese-anno

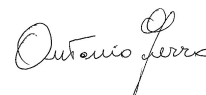
11 SHELF LIFE CONSIGLIATA

Data di scadenza 100 giorni

12 RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI

Norme di riferimento Reg CE 178/02, Reg. CE 852-853/04, Reg. CE 1881/06, Reg. CE 2073/05, Reg. CE 1234/07, Reg CE 1169/2011, Reg CE 1829/03, Reg CE 1830/03

APPROVATO:
Antonio Fierro



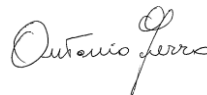
Brescia 25/11/2024

Oggetto: Dichiarazione di origine materia prima latte crudo

Con la presente si dichiara che il latte crudo necessario per la fabbricazione di tutte le nostre referenze di qualsiasi marchio è di origine Italiana.

Responsabile Gestione Qualità

Dr. Antonio Fierro

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Antonio Fierro", with a stylized, cursive script.

Centrale del Latte di Brescia SpA