

	Scheda	Rev.	LATTE BIOBS UHT PET P.S.1LT	Data creazione
	641	9		03/12/2024

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	8005023005058
Codice riordino	641
Descrizione	Latte parzialmente scremato 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	47	kJ	197	Proteine	3,2
Carboidrati	4,9	Grassi	1,6	Calcio	0,12
Zuccheri	4,9	Grassi saturi	1,1	Sale	0,1
Fibre alimentari	0				

4 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro analitico	U.M.	Minimo	Obiettivo	Massimo
Somma di dPCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES - 6) sul latte crudo	ng/g di grasso			40
Crioscopia	°C			-0,515
pH	0	6,6		6,8
Acidità	°D			15,08
Aflatossine M1	microg/kg			0,05
Piombo	mg/kg			0,02
Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) sul latte crudo	pg/g di grasso			2
Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) sul latte crudo	pg/g di grasso			4

5 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro analitico	U.M.	Minimo	Obiettivo	Massimo
stabilità microbiologica dei prodotti dopo un periodo d'incubazione di 15 giorni a 30°C, e di 7 giorni a 55°C			stabile	
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	

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



Centrale del Latte di Brescia SpA