	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>		Codice
<b>ALPE DEL GARDA</b>	File: STPC - Latte UHT intero di montagna 1L -Ed 01 Rev 01	Ed 01 Rev 01 del 12/02/2020	MS522

<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>LATTE UHT INTERO DI MONTAGNA 1L</b>		
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>LATTE INTERO ITALIANO DI MONTAGNA UPERIZZATO A LUNGA CONSERVAZIONE CONFEZIONATO IN BOTTIGLIE STERILIZZATE DI PET</b>		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	Liquido bianco, opalescente con odore caratteristici e sapore dolciastro.		
<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>MS522</b>	<b>BOLLO CE STABILIMENTO PRODUZIONE</b>	<b>IT 03/364 CE</b>
<b>CODICE EAN – 1 PZ</b>	<b>8031639001054</b>		
<b>CODICE EAN - FARDELLO DA 6 PZ</b>	<b>8031639001153</b>		

<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte.</b>		
<b>DICHIARAZIONE DI ORIGINE</b>	Origine del latte: Italia		
<b>ALLERGENI</b>	Come ingredienti:	<b>Latte e derivati del latte (compreso lattosio)</b>	
	Presenze in tracce:	-	
<b>OGM</b>	Il prodotto non è OGM, non deriva né contiene materiale derivato da OGM, pertanto non deve essere dichiarato o etichettato come “modificato geneticamente” in conformità ai Reg CE 1829/2003 e Reg CE 1830/2003 in materiale di etichettatura di sostanze modificate e derivate da OGM.		

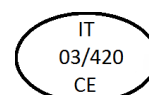
<b>PESO NETTO</b>	1020 g
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Bottiglia di PET – Tappo HDPE
<b>DIMENSIONE [CM]</b>	7 x 7 x25
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Fardello di plastica termoretratta da 6
<b>DIMENSIONE [CM]</b>	21x14x25
<b>PALLETIZZAZIONE</b>	26 vassoi da 6 pezzi cad. per 5 strati
<b>SHELF LIFE</b>	Da consumarsi entro 100 giorni dalla data di produzione.
<b>LOTTO</b>	Data e ora di produzione
<b>DATA DI SCADENZA</b>	Gg/mm/aaaa
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b>	Temperatura ambiente; conservare al riparo dalla luce e in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 3/4giorni.


<b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g</b>	<b>Parametri</b>	<b>Valori</b>
	Energia	271 kj (65 kcal)
	Grasso	3,6 g
	di cui acidi grassi saturi	2,4 g
	Carboidrati	4,9 g
	di cui zuccheri	4,9 g
	Proteine	3,2 g
	Sale	0,10 g
	Calcio	0,12 g



## alpe del garda Tremosine Brescia

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne  
via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175  
[www.alpedelgarda.it](http://www.alpedelgarda.it) • [info@alpedelgarda.it](mailto:info@alpedelgarda.it) • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181



	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>		Codice
<b>ALPE DEL GARDA</b>	File: STPC - Latte UHT intero di montagna 1L -Ed 01 Rev 01	Ed 01 Rev 01 del 12/02/2020	MS522

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI/CHIMICI</b>	<b>Parametri</b>	<b>Limiti</b>
	Escherichia Coli	Assente in 1 g
	Stafilococchi coagulasi positivi	Assente in 1 g
	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
	Salmonella spp.	Assente in 25g
	Enterobacteriaceae	Assente in 1 g
	Enterotossine Staphilococciche	Assente in 1 g
	Campylobacter	Assente in 1 g
	Microbiologia dei prodotti dopo un periodo di incubazione di 15gg a 30°C o di 7 gg a 55°C	Stabilità (nessuna crescita significativa)
	pH	6.63<pH<6,8
	Somma di dPCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180su latte crudo	<40 pg/g di grasso
	Crioscopia	<-0,515 °C
	Acidità	<15,08 °D
	Aflatossine M1	<0,050 microg/Kg
	Piombo	<0,02 mg/kg
	Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) sul latte crudo	<2,5 pg/g di grasso
	Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDDF/F-PCB-TEQ) sul latte crudo	<5,5 pg/g di grasso



## alpe del garda Tremosine Brescia

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne  
 via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175  
[www.alpedelgarda.it](http://www.alpedelgarda.it) • [info@alpedelgarda.it](mailto:info@alpedelgarda.it) • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181

