	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	File: STPC - Latte UHT PS di montagna 1L -Ed 01 Rev 01	Ed 01 Rev 01 del 12/02/2020	MS523

NOME PRODOTTO	LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO DI MONTAGNA 1L		
DESCRIZIONE	LATTE PARZIALMENTE SCREMATO ITALIANO DI MONTAGNA UPERIZZATO A LUNGA CONSERVAZIONE CONFEZIONATO IN BOTTIGLIE STERILIZZATE DI PET		
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Liquido bianco, opalescente con odore caratteristici e sapore dolciastro.		
CODICE PRODOTTO	MS523	BOLLO CE STABILIMENTO PRODUZIONE	IT 03/364 CE
CODICE EAN – 1 PZ	8031639001061		
CODICE EAN - FARDELLO DA 6 PZ	8031639001160		

INGREDIENTI	Latte.		
DICHIARAZIONE DI ORIGINE	Origine del latte: Italia		
ALLERGENI	Come ingredienti:	Latte e derivati del latte (compreso lattosio)	
	Presenze in tracce:	-	
OGM	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.		

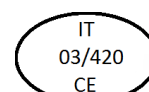
PESO NETTO	1020 g
IMBALLO PRIMARIO	Bottiglia di PET – Tappo HDPE
DIMENSIONE [CM]	7 x 7 x25
IMBALLO SECONDARIO	Fardello di plastica termoretratta da 6
DIMENSIONE [CM]	21x14x25
PALLETIZZAZIONE	26 vassoi da 6 pezzi cad. per 5 strati
SHELF LIFE	Da consumarsi entro 100 giorni dalla data di produzione.
LOTTO	Data e ora di produzione
DATA DI SCADENZA	Gg/mm/aaaa
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	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.


VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g	Parametri	Valori
	Energia	197 kj (47 kcal)
	Grasso	1,6 g
	di cui acidi grassi saturi	1,1 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 • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	File: STPC - Latte UHT PS di montagna 1L -Ed 01 Rev 01	Ed 01 Rev 01 del 12/02/2020	MS523

PARAMETRI MICROBIOLOGICI/CHIMICI	Parametri	Limiti
	Escherichia Coli	Assente in 1 g
	Stafilococchi coagulasi positivi	Assente in 1 g
	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
	Salmonella spp.	Assente in 25g
	Enterobatteriaceae	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 • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181

