

	Scheda tecnica prodotto			Data emissione: 15/09/2021
	LATTE UHT BIO PS 1L STELO			Codice: 16479_ST_L R00
Codice prodotto	16479			
Codice EAN prodotto	8002670162080			
Nome prodotto	LATTE UHT BIO PS 1L STELO			
Marchio	GRANAROLO			
Denominazione di vendita	LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA			
Ingredienti	latte parzialmente scremato da agricoltura biologica Origine del latte: Italia			
Peso totale	1 litro ^e			
Shelf life (da consumarsi preferibilmente entro il)	120 giorni (compreso il giorno di confezionamento)			
Modalità di conservazione	Temperatura ambiente			
Conservazione od uso alimento dopo apertura	Dopo l'apertura il latte deve essere conservato in frigorifero (max +6°C) e consumato entro 3-4 giorni. Latte pronto da bere. Si consiglia di non bollirlo per non alterare le proprietà nutritive.			
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	N° colli x pallet
	6	5	25	125
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			
Valori nutrizionali per 100 ml				
Parametro	Unità di misura	Valore medio		
Valore energetico	kJ/kcal	199/47		
grassi	g	1,6		
di cui acidi grassi saturi	g	1,2		
carboidrati	g	5,0		
di cui zuccheri	g	5,0		
fibre	g	0,0		
proteine	g	3,2		
sale	g	0,10		
calcio	mg	120 (15%VNR*) *VNR=Valori Nutritivi di Riferimento		
Requisiti di sterilità				
Parametro	Unità di misura	Limite di riferimento min.	Limite di riferimento max	
Stabilità dopo 7 gg a 55°C (^)	pH	6,50 ed assenza di gonfiore o coaguli	6,80 ed assenza di gonfiore o coaguli	
Stabilità dopo 15 gg a 30°C (^)	pH	6,50 ed assenza di gonfiore o coaguli	6,80 ed assenza di gonfiore o coaguli	
(^)=oppure condizioni equivalenti				
Requisiti chimico - fisici				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limite di rifiuto minimo	Limite di rifiuto massimo
pH	//	6,68	6,58	6,80
Crioscopia	°C	≤-0,520	//	-0,513
Acidità	°SH ₁₀₀	5,60	5,00	7,00
Grasso	% p/v	1,60	1,55	1,86
Stabilimento di produzione Bollo CE Soliera (MO, via Verdi,74) IT 08 4 CE	Certificazioni ISO 9001:2008 - ISO 22000:2005+A14:G382010 - CERTIFICATO PRODUZIONE BIOLOGICA - EMAS - CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 - UNI EN ISO 14001:2004			