Latte parzialmente scremato

Rev. 5 del 13/03/2015
Scheda prodotto

Prodotto

Denominazione	Latte parzialmente scremato UHT a lunga conservazione
Marca	Sterilgarda Alimenti
Stabilimento di produzione	Sterilgarda Alimenti S.p.A. via Medole 52, Castiglione delle Stiviere (MN) – IT 03 74 CE
Descrizione	Trattato con sistema U.H.T., che consiste nel portare il latte ad elevata temperatura per pochi secondi. Questo trattamento inattiva la carica batterica rendendo il latte igienicamente sicuro. Il successivo confezionamento in condizioni asettiche e l'uso di imballaggi sterilizzati protettivi da aria e luce consentono al prodotto una durata prolungata. Non occorre fare bollire. Il prodotto è destinato a tutti gli individui compatibilmente con il loro stato di salute.
Stoccaggio e conservazione	Si conserva a temperatura ambiente. Una volta aperto il contenitore, il latte deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 3-4 giorni.
Data di scadenza/TMC	Il termine minimo di conservazione (T.M.C.) è di 90 giorni dalla data di produzione.
Ingredienti	Latte

Caratteristiche chimico-fisiche

Grasso % p/p	1,50 - 1,80	pH	6,45 - 6,70
Proteine % p/p	min. 3,00		
Lattosio % p/p	4,70 - 5,40		
Residuo secco %	min. 10,2		
Acidità °SH/50 ml	2,9 - 3,4		

Caratteristiche microbiologiche

Stabilità microbiologica dopo incubazione di 15 gg a 30°C			

Caratteristiche sensoriali

Aspetto	omogeneo,bianco tipico del latte
Odore	gradevole, tipico del latte
Texture	liquido
Sapore	tipico del latte, privo di sapori anomali

Dichiarazione nutrizionale

valori medi per 100 ml prodotto

Energia	199 kJ 47 kcal	
Grassi	1,6 g	
di cui acidi grassi saturi	1,1 g	
Carboidrati	5,0 g	
di cui zuccheri	5,0 g	
Proteine	3,25 g	
Sale	0,10 g	
Calcio	120 mg	15% VNR

* VNR: valori nutritivi di riferimento

Allergeni

(secondo l'allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011)

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

OGM Status

Sterilgarda Alimenti S.p.A. in riferimento ai regolamenti CEE n° 1829/2003 e 1830/2003 dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene organismi geneticamente modificati

Informazioni tecniche

Latte parzialmente scremato



Rev. 6 del 26/11/2015
Scheda logistica

1000 ml "Base"

Unità di consumo - vendita

Descrizione	Brik Tetra Pak "Base" da 1000ml	
Codice referenza	001002010	
Codice EAN	8002795000038	
Materiale utilizzato per imballo primario	Brik	Poliaccoppiato
Codifica	Termine minimo di conservazione (gg/mm/aa)	Parte superiore brik
	Numero confezionatrice	Parte inferiore brik
	Data confezionamento (gg/mm/aa)	Parte inferiore brik
Dimensioni in mm	Lunghezza	98
	Larghezza	63
	Altezza	165
Peso Netto	g	1032
Tara	Brik g	25,7
	g	
Peso Lordo	g	1057,70

Imballo secondario

Descrizione	Imballo in cartone ondulato contenente 12 pezzi	
Codice referenza		
Codice EAN	8002795010136	
Materiale utilizzato	Scatola aperta	Cartone
Codifica		
Dimensioni in mm	Lunghezza	402
	Larghezza	198
	Altezza	170
Confezioni per imballo	n° unità di vendita	12
Peso Netto	kg	12,69
Tara	Scatola aperta g	113
Peso Lordo	kg	12,81

Pallet

Tipo	Epal	
Materiali utilizzati per supporti unità logistica	Pedana	Legno
	Foglio antistatico microforato	PE
	Film estensibile	LLDPE
Dimensioni in mm	Lunghezza	1200
	Larghezza	800
	Altezza compresa la pedana	1164
Peso Netto	kg	921,99
Tara	Pedana kg	24
	Film estensibile più foglio antistatico microforato kg	0,25
	kg	
Peso Lordo	kg	946,24
Imballi per strato	n°	12
Strati per pallet	n°	6
Imballi per pallet	n°	72
Confezioni per pallet	n°	864
Etichetta logistica SSCC	Su un lato lungo e un lato corto del bancale	