

INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Latte al cacao UHT
- **Codice:** 000000000000001178
- **Marchio:** Giglio
- **Descrizione del prodotto:** Latte parzialmente scremato al cacao UHT a lunga conservazione
- **Formato:** Pacco in poliaccoppiato con cannuccia accoppiato con sleeve x3
- **Peso netto:** 213 g
- **Quantita nominale/peso lordo:** 200 ml

ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	Presente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** Latte parzialmente scremato (90%), zucchero, cacao magro (2%), addensante:carragenina
- **Shelf life:** 240 giorni
- **Modalita d' indicazione:** Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi lato superiore; TMC espresso con giorno, mese ed anno
- **Modalita di conservazione:** temperatura ambiente
- **Indicazioni d'uso:** Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 3 - 4 giorni
- **Lotto:** data di produzione + macchina confezionatrice
- **Origine materia prima:** Italia (Latte)
- **Claims:** Senza Glutine

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	385/91
Grassi	g/100 ml	1,7
Di cui saturi	g/100 ml	1,2
Carboidrati	g/100 ml	15
Di cui zuccheri	g/100 ml	15
Fibre	g/100 ml	0,5
Proteine	g/100 ml	3,7
Sale	g/100 ml	0,12
Calcio	mg/100 ml	120

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Tipico e caratteristico marrone cioccolato.
Sapore	tipico e caratteristico dolce
Odore	tipico e caratteristico del cacao

REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 1881/2006 e s.m.i, Reg. CE 37/2010 e s.m.i; Reg. CE 396/2005 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Brix	° bx	18	17-19	
Proteine	g/100 ml	3,5	+/-0.07	
Materia grassa	g/100 g	1,7	+/-0.07	
Ph		6,7	6,6-6,8	
Sostanze inibenti	µg/Kg	inferiori ai limiti LMR		Reg.CE 37/2010 ed s.m.i.
Aflatossina m1	µg/Kg	<0,050		Reg.CE 1881/2006 e s.m.i.
Residui sost. farmacolog. attive	µg/Kg	inferiori ai limiti LMR		Reg.CE 37/2010 ed s.m.i

REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Stabilita' microbiologica 15 gg /30°c	stabile		Reg.CE 853/2004 ed s.m.i.

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8001930315846
- **Unita di vendita:** 1 confezione x 3
- **Trasporto:** Il prodotto può essere trasportato a temperatura ambiente e/o refrigerata
- **Sito internet:** centralelatte.torino.it

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** Poliaccoppiato TBA/jll 200 Edge con cannuccia in PP
- **Peso imballo primario:** 9 g (pacco+cannuccia) x 3
- **Peso lordo imballo primario:** 222 g x 3
- **Dimensioni imballo primario:** 117 x 47,5 x 47,5mm
- **Imballo extra:** sleeve in PP
- **Peso imballo extra:** 0,52 g

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Scatola in cartone con grafica personalizzata
- **Peso imballo secondario:** 121 g (+/-8%)
- **Peso lordo imballo secondario:** 5,4 Kg
- **Dimensioni imballo secondario:** 382 x 120 x 157 mm (+/-2%)
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 3 x 8 = 24 pezzi

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** pallet EPAL in legno
- **Peso pallet:** 20 kg
- **Numero imballi secondari per strato:** 15
- **Numero di strati per pallet:** 10
- **Numero imballi secondari per pallet:** 150
- **Peso lordo del pallet:** 830 kg
- **Protezione del pallet:** foglio in cartone di copertura e mummiatura con film plastico

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del Latte d'Italia S.p.A.
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita iva:** 01934250018
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it
- **Certificazioni:** Sistema di Gestione Certificato per la Qualità in accordo con UNI EN ISO 9001; Sistema di Gestione Certificato per la Sicurezza Alimentare in accordo con FSSC 22000; Sistema di Gestione Ambiente conforme alla norma 14001 e autorizzazione alla produzione e commercializzazione di latte e prodotti a base di latte da Agricoltura Biologica ai sensi del Reg.CE 834/2007.

DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** Via Filadelfia, 220 - 10137 Torino
- **Bollo ce:** IT 01 3 CE