

## INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Latte Intero pastorizzato a temperatura elevata
- **Codice:** 000000000000003290
- **Marchio:** Giglio
- **Descrizione del prodotto:** Latte intero pastorizzato a temperatura elevata
- **Formato:** Bottiglia in PET rotonda.
- **Peso netto:** 1031 g
- **Quantita nominale/peso lordo:** 1000 ml / 1060 g

## 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	Assente
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

- **Shelf life:** 30 giorni
- **Modalita d' indicazione:** Da consumare entro: vedi stampa sulla bottiglia.
- **Modalita di conservazione:** Refrigerato tra 0°C e +4°C
- **Indicazioni d'uso:** Dopo l'apertura consumare entro 3 - 4 giorni
- **Lotto:** Data di scadenza + macchina confezionatrice
- **Origine materia prima:** Origine del Latte: Italia

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	274/66
Grassi	g/100 ml	3,6
Di cui saturi	g/100 ml	2,4
Carboidrati	g/100 ml	4,9
Di cui zuccheri	g/100 ml	4,9
Proteine	g/100 ml	3,4
Sale	g/100 ml	0,13
Calcio	mg/100 ml	120*

- **Note:** \*pari al 15% NRV valori nutritivi di riferimento

## REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Tipico e caratteristico bianco
Sapore	Tipico e caratteristico
Odore	Tipico e caratteristico

## 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
Proteine	g/100 ml	> 2,8		
Materia grassa	g/100 g	≥ 3,50		
Ph		6,6	6,6-6,8	
Sostanze inibenti	µg/kg	limiti Reg. CE 37/2010		
Aflatossina m1	µg/kg	< 0,050	Reg. CE 1881/2006	
Perossidasi		Negativa		
Residui sost. farmacolog. attive	µg/ml	limiti Reg. CE 37/2010		

## 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
Enterobatteriacee	inferiore o uguale a 10	ufc/ml	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Salmonella spp	Assente	ufc/ 25 g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
Listeria monocytogenes	Assente	ufc/ 25 g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

## DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8030705013021
- **Unita di vendita:** 1 bottiglia
- **Trasporto:** Automezzo refrigerato da 0°C a +4°C (D.P.R. 327/80)

## REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

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

- **Tipologia di imballo:** bottiglia in PET di colore bianco rotonda + tappo in HDPE di colore blu + etichetta personalizzata
- **Peso imballo primario:** 25 g (bottiglia) + 3 g (tappo)
- **Peso lordo imballo primario:** 1060 g
- **Dimensioni imballo primario:** 280 mm (altezza) x 84,5 mm (diametro)

## REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Fardello termoretraibile
- **Peso lordo imballo secondario:** 6,40 kg
- **Dimensioni imballo secondario:** 280 mm (altezza) x 253,5 mm ( lato lungo) x 169 mm (lato corto)
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 6 pezzi

## DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** Pallet (EPAL)
- **Numero imballi secondari per strato:** 21
- **Numero di strati per pallet:** 5
- **Numero imballi secondari per pallet:** 105
- **Dimensioni pallet:** 80 x 120 cm

## DATI OSA

- **Nome:** Newlat Food S.p.A.
- **Indirizzo osa:** via J.F.Kennedy,16 - Reggio Emilia
- **Certificazioni:** Azienda con Sistema Integrato di Gestione per la Qualità, Sicurezza Alimentare, Filiera, Ambiente, Salute e Sicurezza sul Lavoro. Norma UNI EN ISO 9001. UNI EN ISO 22000. Standard IFS. Standard BRC. UNI EN ISO 22005. UNI EN ISO 14001. UNI EN ISO 45001.

## **DATI PRODUTTORE**

- **Stabilimento di produzione:** Via A. Faedo,60 - Vicenza
- **Bollo ce:** IT X513M CE