

INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Latte Parzialmente Scremato Pastorizzato a Temperatura elevata
- **Codice:** 000000000000003291
- **Marchio:** Giglio
- **Descrizione del prodotto:** Latte parzialmente scremato pastorizzato a temperatura elevata
- **Formato:** Bottiglia in PET rotonda
- **Peso netto:** 1032.5 g
- **Quantità nominale/peso lordo:** 1000 ml / 1062.5 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
- **Modalità d' indicazione:** Da consumare entro: vedi stampa sulla bottiglia.
- **Modalità di conservazione:** 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	204/48
Grassi	g/100 ml	1,6
Di cui saturi	g/100 ml	1,1
Carboidrati	g/100 ml	5,1
Di cui zuccheri	g/100 ml	5,1
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	maggiore o uguale a 2.80		
Materia grassa	g/100 g	compresa tra 1,50 - 1,80		
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 e s.m.i.	
Perossidasi		negativa		
Fosfatasi		negativa		
Residui sost. farmacolog. attive	µg/kg	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/ 25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
Listeria monocytogenes	Assente	ufc/ 25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8030705013038
- **Trasporto:** Automezzo refrigerato da 0 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 rotonda bianca + tappo in HDPE di colore rosso + etichetta personalizzata
- **Peso imballo primario:** 25 g (bottiglia) + 3 g (tappo)
- **Peso lordo imballo primario:** 1062.5 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