

INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

• Denominazione del prodotto: Latte al cacao UHT

Codice: 000000000000001179Marchio: Polenghi Lombardo

• Descrizione del prodotto: Latte parzialmente scremato al cacao UHT a lunga

conservazione

• Formato: Pacco in poliaccopiato 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		Reg.CE 37/2010 ed
		limiti LMR		s.m.i.
Aflatossina m1	μg/Kg	<0,050		Reg.CE 1881/2006 e
				s.m.i.
Residui sost.	ua/Va	inferiori ai		Reg.CE 37/2010 ed
farmacolog. attive	μg/Kg	limiti LMR		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: 8030705005996

• 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: PoliaccoppiatoTBA/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: $3 \times 8 = 24$ 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