

INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** latte parzialmente scremato pastorizzato a temperatura elevata senza lattosio.
- Codice: 000000000000000348
- **Denominazione commerciale:** latte parzialmente scremato pastorizzato a temperatura elevata senza lattosio (<0,1%)
- Marchio: Polenghi Lombardo
- **Descrizione del prodotto:** Latte parzialmente scremato, pastorizzato a temperatura elevata senza lattosio (< 0,1%).
- Formato: Bottiglia quadrata in rPET da 1000 ml
- **Peso netto:** 1035 g
- Quantita nominale/peso lordo: 1000 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 (escluso lattosio)	Presente (escluso lattosio)
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 data sul tappo; data di scadenza espressa con giorno, mese ed anno
- Modalita di conservazione: Refrigerato tra 0°C e +4°C
- Indicazioni d'uso: Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 3 4 giorni
- **Altre indicazioni:** Il prodotto contiene glucosio e galattosio come conseguenza della scissione del lattosio
- Lotto: Data di scadenza + macchina confezionatrice
- Origine materia prima: Origine del latte: Italia
- Claims: Senza lattosio (< 0,1%).

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:** *Il sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente ** Pari al 15% 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	> 3,3	>3,1	
Materia grassa	g/100 g	1,5 - 1,8		
Ph		6,6	6,6-6,8	
Sostanze inibenti	ua/ka	inferiori ai		Reg.CE 37/2010 ed
	μg/kg	limiti LMR		s.m.i.
Aflatossina m1	μg/kg	< 0,050		Reg. CE 1881/2006 ed
				s.m.i.
Residui sost.	ua/ka	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
Enterobatteriacee	n = 5 , c = 0 , m = M = 10	ufc/ml	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Salmonella spp	Assente in 25g	ufc/ 25g	Protocollo Tecnico Reg.Piemonte
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	ufc/ 25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.



DATI COMMERCIALI

Codice ean: 8030705013397Unita di vendita: 1 bottiglia

• **Trasporto:** Refrigerato da 0°C a +4°C (+9°C durante la distribuzione

frazionata) (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 rPET (50%) di colore blu, tappo in HDPE di colore bianco ed etichetta in plastica personalizzata
- Peso imballo primario: 27 g
- Peso lordo imballo primario: 1062 g
- Dimensioni imballo primario: 260 mm (altezza) x 65 mm (lato).

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- Tipologia di imballo: Fardello in termoretraibile
- Peso lordo imballo secondario: 10,6 kg
- Dimensioni imballo secondario: 38x15x26 cm
- Numero di pezzi per imballo secondario: 10 pezzi

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- Tipo pallettizzazione: Pallet (EPAL)
- Numero imballi secondari per strato: 15
- Numero di strati per pallet: 5
- Numero imballi secondari per pallet: 75
- Dimensioni pallet: 80 x 120 cm



DATI OSA

• Nome: Centrale del Latte d'Italia S.p.A.

• Indirizzo osa: Via Filadelfia, 220 - 10137 Torino

Partita iva: 01934250018Telefono: 011-3240200

 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

 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.