



Scheda tecnica prodotto

Data emissione:  
02/05/2022

Latte Accadì 1% di grassi UHT Stelo 1l

Codice: 16367\_ST\_L R00

<b>Codice prodotto</b>	16367			
<b>Codice EAN prodotto</b>	8002670163605			
<b>Nome prodotto</b>	Latte Accadì 1% di grassi UHT Stelo 1l			
<b>Marchio</b>	GRANAROLO			
<b>Denominazione di vendita</b>	LATTE ACCADÌ 1% DI GRASSI UHT A LUNGA CONSERVAZIONE. SENZA LATTOSIO (<0,1%)			
<b>Ingredienti</b>	<u>Latte</u> 1% di grassi senza lattosio (<0,1%) Origine del latte: Italia			
<b>Peso totale</b>	1 litro <sup>e</sup>			
<b>Shelf Life (da consumarsi preferibilmente entro il)</b>	120 gg (compreso il giorno di conf.)			
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto			
<b>Conservazione od uso alimento dopo apertura</b>	Tenere in frigorifero (max +6°C) e consumare entro 3-4 giorni			
<b>Allergeni (Reg. UE 1169/2011)</b>	Latte e prodotti a base di latte			
<b>Palletizzazione</b>	N° confezioni x collo	N° strati x pallet	N° colli x strato	
	6	5	25	
<b>Identificazione del lotto di produzione</b>	LQ/BAGgg-- dove L=lotto Q/B=lettera identificativa stabilimento produzione A=ultima cifra anno di produzione ggg=giorno giuliano di produzione --=codice macchina confezionatrice			
	<b>Valori nutrizionali per 100ml</b>			
<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore medio</b>		
Valore energetico	kJ/kcal	173/41		
grassi		1,0		
di cui acidi grassi saturi	g	0,8		
carboidrati		4,9		
di cui zuccheri*	g	4,9		
fibre	g	0,0		
proteine	g	3,1		
sale	g	0,10		
calcio	mg	120 (15%VNR**)		
*lattosio	g	<0,1		
<b>Requisiti di sterilità</b>				
<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Limite di riferimento min.</b>	<b>Limite di riferimento max</b>	
Stabilità dopo 7 gg a 55°C (^)	pH	6,50 ed assenza di gonfiore o coaguli	6,80 ed assenza di gonfiore o coaguli	
Stabilità dopo 15 gg a 30°C (^)	pH	6,50 ed assenza di gonfiore o coaguli	6,80 ed assenza di gonfiore o coaguli	
(^)=oppure condizioni equivalenti				
<b>Requisiti chimici - fisici</b>				
<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore obiettivo</b>	<b>Limite di rifiuto minimo</b>	<b>Limite di rifiuto massimo</b>
pH	//	6,70	6,55	6,85
Crioscopia	°C	-0,805	-0,800	//
Proteine	%	3,10	2,95	3,25
<b>(Q)Stabilimento di produzione Bollo CE Soliera (MO, via Verdi,74) IT 08 4 CE</b>	<b>Certificazioni</b> ISO 9001:2008 - ISO 22000:2010 - CERTIFICATO PRODUZIONE BIOLOGICA - EMAS CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 - UNI EN ISO 14001:2004			