

# Latte di Capra UHT 500 ml



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:  
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:  
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

**QFS**

**REV: 04**  
**Date: 11/24/15**  
**Page: 1/3**

STABILIMENTO DI PRODUZIONE		PRODUCTION SITE		SITE DE PRODUCTION	
				Prodotto per biG s.r.l.	
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité		FR 35.360.001 CE	
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications		ISO 9001 - IFS	
PRODOTTO		PRODUCT		PRODUIT	
Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)		L28473	
Quantità nominale (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)		500 ml (517g)	
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)		540	
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement		bottiglia in plastica richiudibile	
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients		<b>Latte</b> di capra parzialmente scremato, stabilizzante E 339 ii	
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation		Temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare al fresco (T< 6°C) e consumare rapidamente.	
Da consumare entro:	Use by date:	A consommer jusqu'au:		120	
IMBALLAGGIO PRIMARIO		PRIMARY PACKAGING		EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)		Bottiglia in plastica PEDH :19,6g	
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)		Opercolo in alluminio : 0,3g	
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)		Tappo in plastica: 3,1g	
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)		Etichetta in carta : 1,7g	
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)		7 x 7 x 18,5	
GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)		8025025001001	
IMBALLO SECONDARIO		CASE		CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)		Film plastico	
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)		08025025001018	
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton		6	
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)		20 x 13 x 18,5	
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)		3,1	
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)		3,2	
PALLET		PALLET		PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette		6	
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche		36	
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette		216	
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.		121 x 80 x 126,6	
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)		666,9	
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse		716	
Note		Notes		Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza		(*) Length x Width x Height		(*) Longueur x Largeur x Hauteur	
				0	

# Latte di Capra UHT 500 ml



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:  
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:  
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

**QFS**

**REV: 04**  
**Date: 11/24/15**  
**Page: 2/3**

PRODOTTO		PRODUCT		PRODUIT			
Descrizione generale		General Description		Description Generale			
				Latte di capra parzialmente scremato UHT			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Aspetto esterno		Outer Appereance		Aspet Exterieur			
				colore bianco			
Sapore		Taste		Saveur			
				tipico di latte di capra			
Odore		Smell		Odeur			
				tipico di latte di capra			
Consistenza		Texture		Consistance			
				liquido			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS		CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES		Valore Medio Average Valeur Moyen	Tolleranza Tolerance ±
Umidità %		Moisture		Humidité			
Residuo Secco %		Dry Matter		Matière Seche			
Grasso s.t.q. %		Fat		Matière Grasse		1,5	
Grasso s.s. %		Fat in Dry Matter		Gras sur Sec			
Proteine %		Protein		Protéines		3,2	
pH		pH		pH		6,6	
Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento							
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES		Obiettivo Target Objectif	
Salmonella spp. ufc/g		Salmonella spp.		Salmonella spp.		assente /25g	
Listeria monocytogenes ufc/g		Listeria monocytogenes		Listeria monocytogenes		assente /25g	
Caratteristiche microbiologiche: valori riferiti al momento del confezionamento							
Criteri di sicurezza alimentare in conformità al REG CE 1441/2007							
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		NUTRITIONAL INFORMATION		INFORMATIONS NUTRITIONELLES		Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyens par 100g	
Valore energetico (kJ)		Energy (kJ)		Valeur énergétique (kJ)		191	
Valore energetico (kcal)		Energy (kcal)		Valeur énergétique (kcal)		45	
Grassi (g)		Fat (g)		Lipides (g)		1,5	
di cui acidi grassi saturi (g)		of which saturates (g)		dont acides gras saturés (g)		1,0	
Carboidrati (g)		Carbohydrates (g)		Glucides (g)		4,8	
di cui zuccheri		of wich sugar (g)		sucres (g)		4,8	
Proteine (g)		Protein (g)		Protéines (g)		3,2	
Sale (g)		Salt (g)		Sel (g)		0,113	
Calcio (mg) + % VNR		Calcium (mg) + % VNR		Calcium (mg) + % VNR		120 + 15%	

# Latte di Capra UHT 500 ml



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

**QFS**

**REV: 04**

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

**Date: 11/24/15**

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

**Page: 3/3**

<b>ALLERGENI PRINCIPALI</b> il prodotto è esente da:	<b>MAIN ALLERGENS</b> the product is free from:	<b>ALLERGENES PRINCIPAUX</b> le produit ne contient pas de:	SI/YES/ OUI	NO/NO/ NON	
<b>Cereali</b> e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno	<b>Cereals</b> & derivatives from: wheat, corn, barley, oats, rye	<b>Céréales</b> contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<b>X</b>		
<b>Lupino e derivati</b>	<b>Lupin &amp; derivates</b>	<b>Lupin et produits à base de lupin</b>	<b>X</b>		
<b>Molluschi e derivati</b>	<b>Molluscs and products thereof</b>	<b>Mollusques et produits à base de Mollusques</b>	<b>X</b>		
<b>Crostacei</b> e/o derivati	<b>Crustaceans</b> & derivatives	<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	<b>X</b>		
<b>Uova</b> e/o derivati	<b>Egg</b> , egg products & derivatives	<b>Oeufs</b> et produits à base d'œufs	<b>X</b>		
<b>Pesce</b> e/o derivati	<b>Fish</b> & derivatives	<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	<b>X</b>		
<b>Arachide</b> e/o derivati	<b>Peanuts</b> & derivatives	<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	<b>X</b>		
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Soybeans</b> & derivatives	<b>Soja</b> et produits à base de soja	<b>X</b>		
<b>Latte</b> e/o derivati (compreso il lattosio)	<b>Milk</b> , milk products & derivatives	<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)		<b>X</b>	latte di capra
<b>Noci</b> e/ derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	<b>Nuts</b> & derivatives	<b>Fruits à coque</b> , à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits	<b>X</b>		
<b>Sedano</b> e derivati	<b>Celery</b> & derivatives	<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	<b>X</b>		
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Mustard</b> & derivatives	<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	<b>X</b>		
<b>Semi</b> e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	<b>Sesame seed</b> & derivatives	<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	<b>X</b>		
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2	<b>Sulfur dioxide</b> and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO2	<b>Anhydride sulfureux</b> et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	<b>X</b>		

Scheda Allergeni: In riferimento alla Direttiva 2003/89/CE che modifica la Direttiva 2000/13/CE relativa all'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari