

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 18/11/2020
Verifica/App.: 18/11/2020

Latte UHT a lunga conservazione intero

lattebusche

Denominazione legale	Latte UHT a lunga conservazione intero
Denominazione commerciale	Latte UHT intero
Descrizione prodotto	Grazie ad un trattamento termico intenso ma breve, a cui segue il confezionamento in ambiente asettico, il latte UHT intero Lattebusche garantisce una durata superiore ai tre mesi, anche conservato a temperatura ambiente. Una volta aperto, il barattolo si conserva in frigo per qualche giorno.
Ingredienti	Latte vaccino
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale

Formato	1 litro
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	0933
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212002016
Codice EAN consumatore imballo	8000212002047
Codice EAN unità imballo	18000212002013
Lotto	Data Scadenza
Codifica lotto	NN/NN/NN (gg/mm/aa)
Scadenza / TMC (gg)	120
Temperatura di conservazione	Una volta aperto il contenitore conservare in frigo e consumare entro 3-4 giorni
Unità di misura di vendita	litri
Unità di vendita	Confezione
Unità di movimentazione	Imballo
Deperibilità prodotto (art. 62/2012)	<60gg/deperibile



Articolo	Confezione				Imballo			
	Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxh (cm)	Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo
0933	Tetra Brik Aseptic Edge con tappo	0,035 kg	1,06 kg	7,5x7,5x22	Valigetta con maniglia in film termoretraibile in polietilene.	6	6,39 kg	22,5x15x21,4

Articolo	Bancale					
	Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxh (cm)
0933	Pallet EPAL	26	5	130	120x80x121,5	851 kg

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 18/11/2020
Verifica/App.: 18/11/2020

Latte UHT a lunga conservazione intero

lattebusche

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)		271	
Energia (kcal)		65	
Grassi (g)		3,6	
di cui acidi grassi saturi (g)		2,5	
Carboidrati (g)		4,9	
di cui zuccheri (g)		4,9	
Proteine (g)		3,2	
Sale (g)		0,10	
Calcio (mg)		120	

Caratteristiche microbiologiche*

Parametro	U.M.	Valori medi su 100 ml di prodotto	Tolleranza
Tenore di germi	UFC/ml	< 100	nessuna
* Riferimenti normativi	Reg. CE 2073/05. n = numero di unità che costituiscono il campione; m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M.		

Allergeni

Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per contaminazione crociata	Fonte
Cereali contenenti glutine	NO	NO	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	-
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	-
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	-
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	-
Latte e prodotti a base di latte	SI	-	latte
Frutta a guscio	NO	NO	-
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	-
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	-
Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO	NO	-
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	-

* Riferimento: allegato II Regolamento U.E. N. 1169/11

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 18/11/2020
Verifica/App.: 18/11/2020

Latte UHT a lunga conservazione intero

**Anagrafica Stabilimento**

Ragione Sociale OSA	Lattebusche s.c.a.
Indirizzo OSA	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Stabilimento di produzione A	Via Medole, 52 - Castiglione Stiviere (MN)
Codice di identificazione sanitaria	IT 03 74 CE
Stabilimento di produzione B	Via Monaco, 5 - Trento
Codice di identificazione sanitaria	IT G5 C34 CE