

Tice

	Scheda tecnica prodotto		Data emissione: 27/01/2017	
	LATTE UHT INT 1X12 GRANAROL MID BP		Codice:16991_ST_L R03	

Codice prodotto	16991			
Codice EAN prodotto	8002670169911			
Nome prodotto	LATTE UHT INT 1X12 GRANAROL MID BP			
Marchio	GRANAROLO			
Denominazione di vendita	LATTE INTERO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE			
Ingredienti	<u>latte</u> intero Paese di mungitura: latte di paesi UE Paese di condizionamento: Italia			
Peso totale	1000ml ^e			
Shelf life (da consumarsi preferibilmente entro il)	120 giorni (compreso il giorno di confezionamento)			
Modalità di conservazione	temperatura ambiente			
Conservazione od uso alimento dopo apertura	in frigorifero (max +6°C) e consumare entro 3-4 giorni			
Allergeni (Reg. UE 1169/2011)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)			
Pallettizzazione	N°confezioni x collo	N° strati x pallet	N° colli x strato	N° colli x pallet
	12	6	12	72
Identificazione del lotto di produzione	LXAagg-- dove L=lotto X=lettera identificativa stabilimento produzione A=ultima cifra anno di produzione ggg=giorno giuliano di produzione --=codice macchina confezionatrice			
Valori nutrizionali per 100 ml				
Parametro	Unità di misura	Valore medio		
Valore energetico	kJ/kcal	273/65		
grassi	g	3,6		
di cui acidi grassi saturi	g	2,5		
carboidrati	g	5,0		
di cui zuccheri	g	5,0		
proteine	g	3,2		
sale	g	0,1		
calcio	mg	120 (15%VNR*)		
*VNR=Valori Nutritivi di Riferimento				
Requisiti di sterilità				
Parametro	Unità di misura	Limite di riferimento min.	Limite di riferimento max	
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				
Requisiti chimici - fisici				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limite di rifiuto minimo	Limite di rifiuto massimo
pH	//	6,68	6,58	6,80
Crioscopia	°C	-0,520	//	-0,513
Acidità	°SH/100	5,60	5,00	7,00
Grasso	% p/v	3,60	3,55	//
Stabilimento di produzione Bollo CE (Q) Soliera (MO, via Verdi,74) IT 08 4 CE	Certificazioni ISO 9001:2008 - ISO 22000:2010 - CERTIFICATO PRODUZIONE BIOLOGICA - EMAS - CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 - UNI EN ISO 14001:2004			
Stabilimento di produzione Bollo CE (Y) Vernate (MI) S.P.30,snc IT 03 170 CE	Certificazioni ISO 9001:2008 - ISO 22000:2010 - CERTIFICATO PRODUZIONE BIOLOGICA - CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 UNI EN ISO 14001:2004			
Stabilimento di produzione Bollo CE (B) Gioia del Colle (BA) S.S.100, km 37.2 IT 16 2 CE	Certificazioni ISO 9001:2008 - ISO 22000:2010 - CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 UNI EN ISO 14001:2004			

	Scheda tecnica prodotto			Data emissione: 20/02/2017
	LATTE UHT PS 1X12 GRAN MID BL			Codice:16993_ST_L R03
Codice prodotto	16993			
Codice EAN prodotto	8002670169935			
Nome prodotto	LATTE UHT PS 1X12 GRAN MID BL			
Marchio	GRANAROLO			
Denominazione di vendita	LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE			
Ingredienti	latte parzialmente scremato Paese di mungitura: latte di paesi UE Paese di condizionamento: Italia			
Peso totale	1000ml			
Shelf Life (da consumarsi preferibilmente entro il)	120 giorni (compreso il giorno di confezionamento)			
Modalità di conservazione	temperatura ambiente			
Conservazione od uso alimento dopo apertura	in frigorifero (max +6°C) e consumare entro 3-4 giorni			
Allergeni (Reg. UE 1169/2011)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)			
Pallettizzazione	N°confezioni x collo	N° strati x pallet	N° colli x strato	N° colli x pallet
	12	6	12	72
Identificazione del lotto di produzione	LXAagg-- dove L=lotto X=lettera identificativa stabilimento produzione A=ultima cifra anno di produzione ggg=giorno giuliano di produzione --=codice macchina confezionatrice			
Valori nutrizionali per 100 ml				
Parametro	Unità di misura	Valore medio		
Valore energetico	kJ/kcal	199/47		
grassi		1,6		
di cui acidi grassi saturi	g	1,1		
carboidrati		5,0		
di cui zuccheri	g	5,0		
fibre	g	0,0		
proteine	g	3,2		
sale	g	0,1		
calcio	mg	120 (15%VNR*)		
*VNR=Valori Nutritivi di Riferimento				
Requisiti di sterilità				
Parametro	Unità di misura	Limite di riferimento min.	Limite di riferimento max	
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				
Requisiti chimici - fisici				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limite di rifiuto minimo	Limite di rifiuto massimo
pH	//	6,68	6,58	6,80
Crioscopia	°C	-0,520	//	-0,513
Acidità	°SH ₁₀₀	5,60	5,00	7,00
Grasso	% p/v	1,60	1,55	1,86
Stabilimento di produzione Bollo CE (Q) Soliera (MO, via Verdi,74) IT 08 4 CE	Certificazioni ISO 9001:2008 - ISO 22000:2010 - CERTIFICATO PRODUZIONE BIOLOGICA - EMAS - CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 - UNI EN ISO 14001:2004			
Stabilimento di produzione Bollo CE (Y) Vernate (MI)S.P.30,snc CE IT 03 170	Certificazioni ISO 9001:2008 - ISO 22000:2010 - CERTIFICATO PRODUZIONE BIOLOGICA - CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 UNI EN ISO 14001:2004			
Stabilimento di produzione Bollo CE (B) Gioia del Colle (BA) S.S.100, km 37.2 IT 16 2 CE	Certificazioni ISO 9001:2008 - ISO 22000:2010 - CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 UNI EN ISO 14001:2004			

	Scheda tecnica prodotto	Data emissione: 28/02/2017
	LATTE UHT PS.CEM MID 1LT	Codice: 4518_ST_L R02

Codice prodotto	4518			
Codice EAN prodotto	8007400000182			
Nome prodotto	LATTE UHT PS.CEM MID 1LT			
Marchio	CENTRALE DEL LATTE DI MILANO			
Denominazione di vendita	LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE			
Ingredienti	latte parzialmente scremato			
Peso totale	1 litro ^e			
Shelf life (da consumarsi preferibilmente entro il)	120 giorni (compreso il giorno di confezionamento)			
Modalità di conservazione	A temperatura ambiente			
Conservazione od uso alimento dopo apertura	in frigorifero (max +6°C) e consumare entro 3-4 giorni			
Allergeni (Reg. UE 1169/2011)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)			
Pallettizzazione	N°confezioni x collo	N° strati x pallet	N° colli x strato	N° colli x pallet
	12	6	12	72
Identificazione del lotto di produzione	LXAggg-- dove L=lotto X=lettera identificativa stabilimento produzione A=ultima cifra anno di produzione ggg=giorno giuliano di produzione --=codice macchina confezionatrice			
Valori nutrizionali per 100 ml				
Parametro	Unità di misura	Valore medio		
Valore energetico	kJ/kcal	199/47		
grassi		1,6		
di cui acidi grassi saturi	g	1,1		
carboidrati		5,0		
di cui zuccheri	g	5,0		
fibre	g	0,0		
proteine	g	3,2		
sale	g	0,1		
calcio	mg	120 (15%VNR*)		
VNR=Valori Nutritivi di Riferimento				
Requisiti di sterilità				
Parametro	Unità di misura	Limite di riferimento min.	Limite di riferimento max	
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				
Requisiti chimici - fisici				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limite di rifiuto minimo	Limite di rifiuto massimo
pH	//	6,68	<6,55	>6,75
Crioscopia	°C	-0,520	//	>-0,513
Acidità	°SH ₁₀₀	6,00	<5,70	>6,80
Grasso	% p/v	1,60	<1,55	>1,80
Stabilimento di produzione Bollo CE Soliera (MO, via Verdi,74) IT 08 4 CE	Certificazioni ISO 9001:2008 - ISO 22000:2010 - CERTIFICATO PRODUZIONE BIOLOGICA - EMAS - CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 - UNI EN ISO 14001:2004			
Stabilimento di produzione Bollo CE Vernate (MI) S.P.30,snc IT 03 170 CE	Certificazioni ISO 9001:2008 - ISO 22000:2010 - CERTIFICATO PRODUZIONE BIOLOGICA - CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 UNI EN ISO 14001:2004			
Stabilimento di produzione Bollo CE Gioia del Colle (BA) S.S.100, km 37.2 IT 16 2 CE	Certificazioni ISO 9001:2008 - ISO 22000:2010 - CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 UNI EN ISO 14001:2004			