GRANAROLO	Scheda tecnica prodotto	Data emissione: 10/11/2015
	LATTE UHT PS DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	Codice: 16168_ST_L R00

Codice prodotto	16168			
Codice EAN prodotto	8002670162080			
Nome prodotto	LATTE UHT PS DA AGRICOLTURA BIOLOGICA			
Marchio	GRANAROLO			
Denominazione di vendita	LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA			
Ingredienti	latte parzialmente scremato da agricoltura biologica			
Peso totale	1 litro**e**			
Termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro il)	120 giorni (compreso il giorno di confezionamento)			
Modalità di conservazione	Dopo l'apertura il latte deve essere conservato in frigorifero(max +6°C) e consumato entro 3-4 giorni			
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)			
Palletizzazione	N°confezioni x collo	N° strati x pallet	N° colli x strato	N° colli x pallet
	6	5	25	125
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 di cui acidi grassi saturi	g	1,6 1,2
carboidrati di cui zuccheri	g	5,0 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** Soliera (MO, via Verdi,74) IT 08 4 CE	**Certificazioni** **I**SO 9001:2008 - ISO 22000:2010 - CERTIFICATO PRODUZIONE BIOLOGICA - EMAS - 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** **I**SO 9001:2008 - ISO 22000:2010 - CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 UNI EN ISO 14001:2004