

# LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO



**CENTRALE LAITIÈRE VALLÉE D'AOSTE srl**  
Fraz. La Cure de Chevrot 11 - 11020 Gressan (AO)  
Tel. 0165 251511/250901 - Fax 0165 251342  
[www.centralelatte.vda.it](http://www.centralelatte.vda.it)

**CODICE PRODOTTO** 00502

**BAR CODE** 8032774180017

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

latte fresco pastorizzato intero, omogeneizzato

**DESTINAZIONE DI VENDITA** libero servizio

**TIPO DI CONFEZIONAMENTO** Tetrarex

**UNITÀ DI VENDITA** litro

**UNITÀ DI IMBALLO** cestello da 20 litri

**SHELF-LIFE** 7 giorni dalla data di confezionamento

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

conservare tra + 1°C e + 4°C, con mantenimento della catena del freddo

**CONTENUTO** 1000 ml

**IMBALLO** cestello impilabile da 20 litri, in materiale plastico con vuoto a rendere

**DIMENSIONE CESTELLO** cm 35 x 28 x 25h

**PESO DEL CESTELLO** Kg 21,50

**PALETIZZAZIONE** bancale completo da 24 cestelli, 4 piani da 6 cestelli

**DIMENSIONE PALLET** cm 80 x 120 x 125h

**PESO DEL PALLET** Kg 516 circa

IT  
02/003  
CE

## Ingredienti potenzialmente allergizzanti

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	NO
Glutine	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti derivati	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO <sup>2</sup>	NO

## Caratteristiche chimico-fisiche Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

<b>PROTEINE</b>	3,25 g
<b>GRASSI</b>	1.60 g
<b>CARBOIDRATI</b>	4.95 g
<b>CALCIO (15%RDA)</b>	120 mg
<b>VALORE ENERGETICO</b>	47,2 Kcal/198,6 KJ

## Caratteristiche microbiologiche

<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 4000 UFC/ml
<b>ENTEROBACTERIACEAE</b>	assenti
<b>LISTERIA SPP</b>	assenti in 25 ml
<b>SALMONELLA SPP</b>	assenti in 25 ml