

# LATTE UHT INTERO 500 ML



**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** 00499

**BAR CODE** 8032774180062

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

latte intero, omogeneizzato, sottoposto a trattamento UHT e confezionato in modo asettico

**DESTINAZIONE DI VENDITA** libero servizio

**TIPO DI CONFEZIONAMENTO**

contenitore in cartone pluriaccoppiato con alluminio e polietilene alimentare tipo Tetrabrik decorato con colori atossici

**UNITÀ DI VENDITA** cartone da 24 pezzi

**UNITÀ DI IMBALLO** cartone da 24 pezzi

**SHELF-LIFE**

120 giorni dalla data di confezionamento

IT  
07/022  
CE

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

a temperatura ambiente al riparo dalla luce solare diretta evitando temperature elevate. Una volta aperto conservarlo in frigorifero fra +1°C e +4°C e consumarlo entro 3-4 giorni

**CONTENUTO** 500 ml

**IMBALLO** cestello impilabile da 24 pezzi, in cartone ondulato con aperture per la presa

**DIMENSIONE CESTELLO** cm 40 x 20 x 18h

**PESO DEL CESTELLO** Kg 12,750

**PALETIZZAZIONE**

bancale completo da 72 cestelli, 6 piani da 12 cestelli

**DIMENSIONE PALLET** cm 80 x 120 x 117h

**PESO DEL PALLET** Kg 947 circa

## 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 <sub>2</sub>	NO

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

<b>PROTEINE</b>	3,10 g
<b>GRASSI</b>	3,60 g
<b>CARBOIDRATI</b>	4,80 g
<b>VALORE ENERGETICO</b>	63 Kcal/265 Kj

## Caratteristiche microbiologiche

<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	<10 UFC in 0,1 ml
<b>COLIFORMI TOTALI</b>	assenti in 1 ml
<b>E.COLI</b>	assente in 1 ml
<b>LISTERIA SPP</b>	assenti in 25 ml
<b>SALMONELLA SPP</b>	assenti in 25 ml