

LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO 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

CODICE PRODOTTO 00500

BAR CODE 8032774180079

DESCRIZIONE PRODOTTO

latte parzialmente scremato, 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 ₂	NO

Caratteristiche chimico-fisiche Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

PROTEINE	3,15 g
GRASSI	1,55 g
CARBOIDRATI	4.85 g
VALORE ENERGETICO	46 Kcal/194 Kj

Caratteristiche microbiologiche

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