



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO
LATTE UHT INTERO 1000 ML
VALLI GENOVESI

Data: 14/05/2025
Rev. 3

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione	LATTE UHT INTERO A LUNGA CONSERVAZIONE
Marchio	VALLI GENOVESI
Codice articolo	1092
Codice EAN:	8008683010929
OGM	Il prodotto non contiene e non proviene in toto o in parte da OGM ai sensi del Reg. 1829 e 1830/2003.
Destinazione d'uso consigli per l'utilizzo	Destinato a tutti i consumatori ad eccezione di quelli allergici alle proteine del latte. Si consiglia di consumare il prodotto senza farlo bollire per mantenere inalterate le sue naturali proprietà nutritive.
Formato vendita	Tetrapak "Square" da 1000 ml con tappo



STABILIMENTO DI PRODUZIONE

N° di riconoscimento UE	IT 07 13 UE
-------------------------	-------------------

INGREDIENTI

Latte vaccino

ORIGINE PRODOTTO

Origine del latte: Italia - regioni Liguria e Piemonte

CONFEZIONAMENTO

Modalità di conservazione	Temperatura ambiente. Una volta aperta la confezione conservare in frigo da 0 a +4°C.
Limite di consumo	120 giorni dalla produzione, 3-4 giorni una volta aperta la confezione

TRASPORTO

In automezzo protetto

TRACCIABILITA'

Formato lotto	Data di scadenza
---------------	------------------

ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011)

Presente	Tipologia
X	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Materia Grassa	≥ 3,5 % p/p
pH	6,60 - 6,85

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Parametro	Valore per 100 ml
Energia (KJ)/Kcal	281/67
Grassi (g)	3,6 g
di cui acidi grassi saturi (g)	2,4 g
Carboidrati (g)	4,8 g
di cui zuccheri (g)	4,8 g
Proteine (g)	3,3 g
Sale (g)	0,10 g
Calcio (mg)	120 mg



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO
LATTE UHT INTERO 1000 ML
VALLI GENOVESI

Data: 14/05/2025
Rev. 3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conformi a quanto previsto dal Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche e dal Reg. CE 1441/2007

Controllo organolettico dopo 5 e 14 giorni di incubazione a 30°C CBT a 30°C, dopo 7 giorni di incubazione a 55°C	Regolare < 100 ufc/ml
--	--------------------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/SENSORIALI

Caratteristica	Descrizione
Aspetto	Colore bianco, sapore e odore caratteristici
Colore	
Odore	

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO - DESCRIZIONE

Latte UHT intero a lunga conservazione

DICHIARAZIONE PACKAGING

Conformi alla legislazione nazionale e dell'Unione Europea in materia di imballaggi a contatto con gli alimenti (Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.)

REQUISITI LEGALI

il prodotto è conforme alla Legislazione Europea vigente per quanto riguarda i residui dei contaminanti (aflatossina M1, Fitofarmaci, Metalli Pesanti, Diossine, PCB e radioattività)

CONTAMINANTI

Reg.CE 915/2023

Aflatossina M1	≤ 0,05 µg/kg
Piombo	≤ 0,02 mg/kg
Somma di diossine e PCB diossina simili	conforme al Reg. CE 1259/2011

PALLETTIZZAZIONE

Tipo di confezione	Imballo primario: cartoncino politenato rivestito in alluminio e tappo in PP - PE
Dimensione confezione (mm)	Altezza: 215; Larghezza: 73; Profondità: 71.
Peso lordo g	1066
Tipo di IMBALLO	Imballaggio secondario: scatola in cartone
Dimensioni imballo (mm)	Altezza: 219; Larghezza: 372; Lunghezza: 156
Confezioni per imballo	10
Imballi per strato	15
Strati per pallet	5
Imballi per pallet	75
Dimensioni pallet (cm)	Altezza: 124 ca; Larghezza: 120; Profondità: 80
Unità di Vendita:	Tetrapak "Square" da 1000 ml dotato di sistema di apertura e chiusura con tappo

INDICAZIONI PER LO SMALTIMENTO

Verificare le disposizioni del Comune per la gestione dei rifiuti

COMPONENTE	CODICE RICICLO	TIPO DI RACCOLTA
Incarto	C/PAP 81	Differenziata - carta