



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO
LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO 1000 ML
VALLI GENOVESI

Data: 14/05/2025
Rev. 3

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Categoria	LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO A LUNGA CONSERVAZIONE
Marchio	VALLI GENOVESI
Codice articolo	1093
Codice EAN:	8008683010936
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. Ideale per diete a basso contenuto calorico e di grassi.
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	1,5 - 1,8 % p/p
pH	6,60 - 6,85

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Parametro	Valore per 100 ml
Energia (KJ)/Kcal	195/46
Grassi (g)	1,55 g
di cui acidi grassi saturi (g)	1,0 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 PARZIALMENTE SCREMATO 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 parzialmente scremato 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	1069
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