



Scheda tecnica prodotto

Data emissione:
02/05/2022

Latte Accadì 1% di grassi UHT Stelo 1l

Codice: 16367_ST_L R00

Codice prodotto	16367			
Codice EAN prodotto	8002670163605			
Nome prodotto	Latte Accadì 1% di grassi UHT Stelo 1l			
Marchio	GRANAROLO			
Denominazione di vendita	LATTE ACCADÌ 1% DI GRASSI UHT A LUNGA CONSERVAZIONE. SENZA LATTOSIO (<0,1%)			
Ingredienti	<u>Latte</u> 1% di grassi senza lattosio (<0,1%) Origine del latte: Italia			
Peso totale	1 litro ^e			
Shelf Life (da consumarsi preferibilmente entro il)	120 gg (compreso il giorno di conf.)			
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto			
Conservazione od uso alimento dopo apertura	Tenere in frigorifero (max +6°C) e consumare entro 3-4 giorni			
Allergeni (Reg. UE 1169/2011)	Latte e prodotti a base di latte			
Palletizzazione	N° confezioni x collo	N° strati x pallet	N° colli x strato	
	6	5	25	
Identificazione del lotto di produzione	LQ/BAGgg-- dove L=lotto Q/B=lettera identificativa stabilimento produzione A=ultima cifra anno di produzione ggg=giorno giuliano di produzione --=codice macchina confezionatrice			
	Valori nutrizionali per 100ml			
Parametro	Unità di misura	Valore medio		
Valore energetico	kJ/kcal	173/41		
grassi		1,0		
di cui acidi grassi saturi	g	0,8		
carboidrati		4,9		
di cui zuccheri*	g	4,9		
fibre	g	0,0		
proteine	g	3,1		
sale	g	0,10		
calcio	mg	120 (15%VNR**)		
*lattosio	g	<0,1		
Requisiti di sterilità				
Parametro	Unità di misura	Limite di riferimento min.	Limite di riferimento max	
Stabilità dopo 7 gg a 55°C (^)	pH	6,50 ed assenza di gonfiore o coaguli	6,80 ed assenza di gonfiore o coaguli	
Stabilità dopo 15 gg a 30°C (^)	pH	6,50 ed assenza di gonfiore o coaguli	6,80 ed assenza di gonfiore o coaguli	
(^)=oppure condizioni equivalenti				
Requisiti chimici - fisici				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limite di rifiuto minimo	Limite di rifiuto massimo
pH	//	6,70	6,55	6,85
Crioscopia	°C	-0,805	-0,800	//
Proteine	%	3,10	2,95	3,25
(Q)Stabilimento di produzione Bollo CE Soliera (MO, via Verdi,74) IT 08 4 CE	Certificazioni ISO 9001:2008 - ISO 22000:2010 - CERTIFICATO PRODUZIONE BIOLOGICA - EMAS CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 - UNI EN ISO 14001:2004			