



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Latte fresco pastorizzato intero di Alta Qualità
- **Codice:** 000000000000000005
- **Marchio:** LAATTE Tapporosso - Centrale del Latte di Torino
- **Descrizione del prodotto:** Latte fresco pastorizzato intero di alta qualità, omogeneizzato; proveniente da bovine in possesso di attestazione con genotipo variante allelica A2A2 e di attestazione per il Benessere Animale in Filiera Controllata
- **Formato:** Pacco in carta
- **Peso netto:** 1030 g
- **Quantità nominale:** 1000 ml

ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	Presente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** Latte
- **Shelf life:** 6 giorni
- **Modalità d'indicazione:** Da consumare entro: vedi data sulla vetta; data di scadenza espressa con giorno, mese ed anno
- **Modalità di conservazione:** Temperatura compresa tra 0°C e + 4 °C
- **Indicazioni d'uso:** una volta aperto, consumare entro 3-4 giorni
- **Lotto:** Data di scadenza
- **Origine materia prima:** Zona di mungitura: Piemonte

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	u.m	Valore medio
Energia	kJ-kcal/100 ml	274-66
Grassi	g/100ml	3,60
Di cui saturi	g/100ml	2,43
Carboidrati	g/100ml	4,90
Di cui zuccheri	g/100ml	4,90
Proteine	g/100ml	3,40
Sale	g/100ml	0,13*
Calcio	mg/100ml	120**

- **Note:** * il sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente; ** pari al 15% NRV: Valori Nutritivi di Riferimento

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Tipico e caratteristico bianco
Sapore	Tipico e caratteristico
Odore	Tipico e caratteristico

REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 1881/2006 e s.m.i, Reg. CE 37/2010 e s.m.i; Reg. CE 396/2005 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Proteine	g/100ml	>3,20	>3,0	
Materia grassa	g/100g	≥3,50		
Ph		6,60 - 6,80		
Sostanze inibenti	µg/Kg	inferiori ai limiti LMR		Reg.CE 37/2010 ed s.m.i.
Aflatossina m1	µg/Kg	<0,050		Reg.CE 1881/2006 e s.m.i.
Perossidasi		Positiva		
Residui sost. farmacolog. attive	µg/Kg	inferiori ai limiti LMR		Reg.CE 37/2010 ed s.m.i.

REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif. legge
Enterobatteriacee	n=5, c=0, m=M=10	ucf/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
Salmonella spp	Assente in 25g	ucf/ 25g	Protocollo Tecnico Regione Piemonte
Listeriamonocytogenes	Assente in 25g	ucf/ 25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

DATI COMMERCIALI

- **Codice EAN:** 8009310000054
- **Unità di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato da 0°C a +4°C (+9°C durante la distribuzione frazionata)(D.P.R.327/80)

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** Pacco in poliaccoppiato carta non sbiancata, 100% rinnovabile, tappo in HPDE di colore rosso
- **Peso imballo primario:** 29 g (pacco+tappo)
- **Peso lordo imballo primario:** 1059 g
- **Dimensioni imballo primario:** 70 x 70 x 235 mm

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Cassa in plastica (PE HD) di colore verde/azzurro
- **Peso imballo secondario:** 1,5 kg
- **Peso lordo imballo secondario:** 22,7 Kg
- **Dimensioni imballo secondario:** 411 x 334 x 274,5 mm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 20 pezzi

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita IVA:** 01934250018
- **Telefono:** 0113240200
- **Fax:** 0113240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it
- **Certificazioni:** Sistema di Gestione Certificato per la Qualità in accordo con UNI EN ISO 9001; Sistema di Gestione Certificato per la Sicurezza Alimentare in accordo con FSSC 22000; Sistema di Gestione Ambiente conforme alla norma 14001; Certificazione di prodotto DT 87: latte fresco pastorizzato e UHT, latte ESL ottenuto da bovine allevate in Piemonte e in possesso del genotipo con variante allelica A2A2; Certificazione di prodotto DT 86: latte fresco e di alta qualità ottenuto da allevamenti piemontesi in possesso di attestazione sul benessere animale.

DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** Via S. Maria del Campo,181 - 16035 Rapallo (GE)
- **Bollo CE:** IT 07 15 CE