

Mod. D 72-01

Rev. n° 0

SCHEDA TECNICA

Cod. e prodotto:	055	LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT 500 ml
------------------	------------	---

Paese di mungitura:	latte di paesi UE
Paese di condizionamento:	Italia
Caratteristiche:	Latte omogeneizzato a lunga conservazione, trattato con sistema UHT e confezionato in condizioni asettiche
Ingredienti:	LATTE parzialmente scremato
Allergeni:	latte e derivati
Aspetto esterno:	Brik da 500 ml (cartone da 12 pz)
Sapore / odore:	tipico del latte
Modalità di conservazione:	a temperatura ambiente
Imballo:	Tetra Brik in cartoncino poliaccoppiato
Durata del prodotto:	120 gg dalla produzione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Stabilità a 7 gg a 55°C</i>	<i>assenza di gonfiori e coaguli</i>
<i>Stabilità a 15 gg a 30°C</i>	<i>assenza di gonfiori e coaguli</i>
<i>Patogeni</i>	<i>assenti in 25 g</i>
<i>Inibenti</i>	<i>non rilevabili</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Grasso	1,55-1,86 %	pH	6,58-6,80
Acidità	5,00-7,00 °SH		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g)

energia	199 kJ / 47 kcal		
grassi	1.6 g	di cui zuccheri	5.0 g
di cui ac. grassi saturi	1.1 g	proteine	3.2 g
carboidrati	5.0 g	sale	0.1 g

Scheda elaborata sulla base delle informazioni fornite dal produttore

Scheda stilata da: **ACQ Alessandro Bonfiglio**Data Ultima Revisione: **23/06/21**Approvata da: **Castelli spa**