Cerri s.r.l. **Industria Casearia Salumificio**	**LATTE UHT PRIMOLAT CERRI 500 ML P.S.**	**COD. 0128** REV: 22/05/2025
	SPECIFICHE TECNICHE	

DESCRIZIONE: è il prodotto della mungitura regolare ed ininterrotta di bovini piemontesi in buono stato di salute e nutrizione, sottoposto ad un trattamento di riscaldamento continuo ad almeno 135°C per non meno di un secondo in modo da inattivare i microrganismi e le spore. (raccolto e confezionato in Piemonte)

INFORMAZIONI PER IL CONSUMO:
Modalità di conservazione: i contenitori possono essere conservati a temperatura ambiente, ma una volta aperti devono essere mantenuti a 0 / +4°C per 3 – 4 giorni.
Shelf-life: 18 0 giorni

ORIGINE DEL LATTE: Piemonte**/**Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:
Struttura: è un liquido di colore bianco a causa della presenza di caseina, il pH varia tra 6,6 - 6,8 , la densità è 1,03 g/ml e il punto di congelamento non deve essere superiore a - 0,520°C.

Parametro	***Valore %***
Grasso	1,50%
Proteine	3,10%
Lattosio	4,90%
Sali minerali	0,80%

TRATTAMENTI SUBITI: sterilizzazione, omogeneizzazione

IMBALLAGGIO: il confezionamento è di tipo asettico; l'imballo primario è costituito da contenitori da 500 ml del tipo Tetra pack, l'imballo secondario è costituito da 9 confezioni avvolte in film termoretraibile e l'imballo terziario è costituito da bancali contenenti 200 pacchi.

CRITERI MICROBIOLOGICI: dopo incubazione a 30°C per 15 giorni la CBT deve essere < 100ufc / ml

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g/ml di prodotto)

Parametro	
Energia	192 KJ / 46 Kcal
Grassi	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,9 g
Carboidrati	4,9 g
di cui zuccheri	4,9 g
Proteine	3,1 g
Sale	0,12 g

ALLERGENI:

ALLERGENI	SI/NO[1]	Nome della sostanza o ingrediente che lo contiene[2]	Presenza in tracce (contaminazione crociata)[3]	Presenza nel sito produttivo[4]
Cereali contenenti glutine (grano,segale,orzo,avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte(compreso il lattosio)	SI	LATTE	SI	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole,noci comuni, noci pecan,noci del Brasile,pistacchi,noci del Queensland e prodotti derivati	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	NO		NO	NO
Lupini	NO		NO	NO
Molluschi	NO		NO	NO

[1] Da indicare se la formulazione del prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze elencati nella colonna "allergeni". Vengono considerati anche gli ingredienti composti.

[2] nome della sostanza aggiunta intenzionalmente.

[3] Quando esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto (contaminazione crociata).

[4] Pur escludendo la presenza intenzionale o accidentale nel prodotto, viene indicato con un SI la presenza dell'allergene nel sito di produzione o con un NO la sua assenza.

OGM: Il prodotto non contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM e non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM secondo quanto definito dai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003