



LATTE UHT INTERO

Stabilimento di produzione:

Latterie Carsiche S.p.A. – Via Trieste 19 – Villesse (GO) - IT 06/096 CE.

Descrizione prodotto:

Latte vaccino sottoposto a trattamento termico di sterilizzazione indiretto (temperatura di trattamento superiore a 140 °C per alcuni secondi) e confezionato in asettico.

Confezione e imballaggio

Il latte UHT intero è confezionato in contenitori in cartone poliaccoppiato Tetra Brik® Aseptic - Tetra Pak nei formati da 500 o da 1000 mL.

L'imballo per il litro è costituito da 12 confezioni in un cartone, quello per il mezzo litro è costituito da un film in polietilene termoretraibile che avvolge 12 confezioni.

Per il 500 ml della misura di 385 x 188 x 90 mm in pallet EPAL a rendere con 144 imballi su 12 strati con altezza totale di 1200 mm del peso di kg 952.

Per il 1000 ml della misura di 395 x 188 x 170 mm in pallet EPAL a rendere con 72 imballi su 6 strati con altezza totale di 1150 mm del peso di kg 940.

Ingredienti:

latte vaccino.

Modalità di conservazione e Durata:

La shelf life è di 120 giorni.

Si conserva a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto il contenitore, deve essere conservato in frigorifero, alla temperatura max di +4 °C e consumato entro 3 o 4 giorni.

Codice EAN formato 1 L: 8 003279 021136

Codice EAN formato ½ L: 8 003279 002111

Codice EAN formato 1 L Galatea: 8 003279 215528

Parametri compositivi medi e profilo microbiologico

Materia grassa	≥ 3,6 % p/v
Proteine (N x 6.38)	≥ 3,25 % p/v
Residuo secco sgrassato	9,10 % p/v
Lattosio	5,0 % p/v
pH	6,6-6,7
Fosfatasi	negativa
Lattoperossidasi	negativa
Punto di congelamento	≤ - 0,520 C
Inibenti	non rilevabili
Tenore in germi 30°C (inc. 30°C per 15 gg)	< 1 ufc/0,1 mL
Coliformi totali	Assenti in 25g
Germi patogeni	Assenti in 25g

