



## LATTE PASTORIZZATO PARZ. SCREMATO (Pastorizzazione Alta)

<u>Stabilimento di produzione:</u>	Latterie Carsiche S.p.A. – Via Trieste 19 – Villesse (GO) - IT 06/096 CE
<u>Descrizione prodotto:</u>	latte vaccino ottenuto da latte crudo sottoposto ad un solo trattamento termico prima del confezionamento.
<u>Confezione e imballaggio</u>	Il latte fresco pastorizzato parzialmente scremato è confezionato in contenitori in cartone poliaccoppiato PURE-PAK® Elopak per uso alimentare nel formato da 1000 mL. L'imballo è costituito da casse di plastica della misura 415 x 340 x 295 mm, contenenti 20 confezioni in cartone poliaccoppiato.
<u>Ingredienti:</u>	latte vaccino.
<u>Modalità di conservazione e Durata:</u>	Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di refrigerazione $\leq +4^{\circ}\text{C}$ . La durata è di 8 giorni dalla data di trattamento termico.

Codice EAN Poliaccoppiato PURE-PAK® da 1 L: 8 003279 212220

Caratteristiche: è un latte raccolto presso stalle locali, certificate e sottoposte a rigorosi controlli delle condizioni igienico-sanitarie. Subisce un singolo trattamento termico di pastorizzazione, a temperature superiori a  $85^{\circ}\text{C}$  per alcuni secondi, condizioni che garantiscono l'eliminazione di agenti microbiologici pericolosi per la salute umana ed un aumento della durata del prodotto, ma, nello stesso tempo, molto rispettose delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche.

### Parametri compositivi medi e profilo microbiologico

Materia grassa	$\geq 1,6\%$ p/v
Proteine (N x 6.38)	$\geq 3,25\%$ p/v
Residuo secco sgrassato	$\geq 11\%$ delle proteine totali
Sieroproteine solubili non denaturate	$\geq 8,5\%$ p/p
Lattosio	$5,00\%$ p/p
pH	6,6-6,8
Fosfatasi	Negativa
Lattoperossidasi	Positiva
Punto di congelamento	$\leq - 0,520^{\circ}\text{C}$
Inibenti	non rilevabili
Tenore in germi a $21^{\circ}\text{C}$ (inc. 5gg a $6^{\circ}\text{C}$ )	$< 50000$ ufc/mL
Enterobatteriacee	n: 5, c: 2, m: 1 ufc/g, M: 5 ufc/g
Germi patogeni	Non rilevabili in 25g

