



Prodotto

Denominazione	Latte intero microfiltrato UHT a lunga conservazione			
Marca	Sterilgarda Alimenti			
Stabilimento di produzione	Sterilgarda Alimenti S.p.A. via Medole 52, Castiglione delle Stiviere (MN) – IT 03 74 CE			
Descrizione	<p>Il trattamento di microfiltrazione viene attuato attraverso un processo fisico naturale, con moderni impianti che permettono di togliere dal latte le impurità biologiche senza ridurne il valore nutrizionale. Successivamente il latte viene trattato termicamente per esaltarne il gusto naturale preservandone il valore nutritivo.</p> <p>100% latte italiano.</p> <p>Il prodotto è destinato a tutti gli individui compatibilmente con il loro stato di salute.</p> <p>Origine del latte: Italia</p>			
Stoccaggio e conservazione	Si conserva a temperatura ambiente. Aperta la confezione, tenere in frigorifero e consumare entro 3-4 giorni			
Data di scadenza/TMC	Il termine minimo di conservazione (TMC) dalla data di produzione è di 4 mesi			
Ingredienti	Latte			
Caratteristiche chimico-fisiche	Grasso % p/p	min. 3,50	pH	6,45 - 6,70
	Proteine % p/p	min. 3,00		
	Lattosio % p/p	4,7- 5,4		
	Residuo secco %	min. 12,0		
	Acidità °SH/50 ml	3,00 - 3,60		
Caratteristiche microbiologiche	Stabilità microbiologica dopo incubazione di 15 gg a 30°C			
Caratteristiche sensoriali	Aspetto	omogeneo, bianco tipico del latte		
	Odore	gradevole, tipico del latte		
	Texture	liquido		
	Sapore	tipico del latte, gusto fresco, privo di sapori anomali		
Dichiarazione nutrizionale		Allergeni		
valori medi per	100ml	VNR*	(secondo l'allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011)	
Energia	274 kJ 66 kcal		Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	
Grassi di cui acidi grassi saturi	3,6 g 2,5 g			
Carboidrati di cui zuccheri	5,0 g 5,0 g		OGM Status	
Proteine	3,3 g		Sterilgarda Alimenti S.p.A. in riferimento ai regolamenti CEE n° 1829/2003 e 1830/2003 dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene organismi geneticamente modificati	
Sale	0,10 g			
Calcio	120 mg	15%	Informazioni tecniche	
* VNR: valori nutritivi di riferimento				

Latte intero microfiltrato

Rev. 13 del 26/09/2022

Scheda logistica



1000ml e edge latte

Unità di consumo - vendita	Descrizione	Brik Tetra Pak "Edge" da 1000ml dotato di sistema di apertura e chiusura con tappo a vite		
	Codice referencia	001001015		
	Codice EAN	8002795001424		
	Materiale utilizzato per imballo primario		Brik	Poliaccoppiato
			Tappo - Screw Cap	HDPE
			Moulding	LDPE
	Codifica		Termine minimo di conservazione (gg/mm/aa)	Parte superiore brik
			Orario confezionamento	Parte superiore brik
			Numero confezionatrice	Parte superiore brik
			Data confezionamento (gg/mm/aa)	Parte superiore brik
	Dimensioni in mm		Lunghezza	76,8
			Larghezza	76,7
			Altezza	208
Peso Netto		g	1030	
Tara		Brik + moulding g	30	
		Tappo g	1,4	
Peso Lordo		g	1061,40	

Imballo secondario	Descrizione	Imballo in cartone ondulato contenente 10 pezzi		
	Codice referencia			
	Codice EAN	8002795010372		
	Materiale utilizzato	Scatola aperta	Cartone	
	Codifica			
	Dimensioni in mm		Lunghezza	394
			Larghezza	150
			Altezza	210
	Confezioni per imballo		n° unità di vendita	10
	Peso Netto		kg	10,61
Tara		Scatola aperta g	201,8	
Peso Lordo		kg	10,82	

Pallet	Tipo	Epal		
	Materiali utilizzati per supporti unità logistica		Pedana	Legno
			Interfalda	Cartone
			Foglio antistatico microforato	PE
			Film estensibile	LLDPE
	Dimensioni in mm		Lunghezza	1200
			Larghezza	800
			Altezza compresa la pedana	1194
	Peso Netto		kg	811,18
	Tara		Pedana kg	24
			4 Interfalde kg	1,24
			Film estensibile più foglio antistatico microforato kg	0,25
	Peso Lordo		kg	836,68
	Imballi per strato		n°	15
Strati per pallet		n°	5	
Imballi per pallet		n°	75	
Confezioni per pallet		n°	750	
Etichetta logistica SSCC		Su un lato lungo e un lato corto del bancale		