

 <p>BERGMILCH SÜDTIROL LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE LAT DA MUNT SÜDTIROL</p>	SCHEDA TECNICA – SPEZIFIKATION - SPECIFICATION	
	Mila Latte UHT Senza lattosio Mila UHT Milch laktosefrei Mila UHT Milk lactose free 1 Liter	
	FEE7.5.1SP118	Revisione – Revision 20 del – vom – from 16.08.2021



Denominazione di vendita Verkaufsbezeichnung Name for sale	Latte Senza lattosio <i>Laktosefreie Milch</i> Lactose free Milk
Denominazione legale Verkehrsbezeichnung Legal name	Latte parzialmente scremato UHT a lunga conservazione senza lattosio <i>Haltbare teilentrahmte Milch, UHT laktosefrei</i> Long-life semi-skimmed milk UHT lactose-free
Codice articolo Artikelnummer Product number	010900

Molte persone sono intolleranti al lattosio (zucchero del latte), dato che il loro organismo non produce sufficiente enzima lattasi. Questo enzima è responsabile della scissione del lattosio nei due zuccheri semplici glucosio e galattosio; entrambi fonti di energia facilmente assimilabili dal nostro corpo.

Il latte senza lattosio ha un contenuto dello stesso inferiore a 0,01%. Ciò si ottiene aggiungendo l'enzima lattasi al latte che è deputata all'idrolisi enzimatica del lattosio.

Caratteristiche sensoriali: Il frazionamento del lattosio in glucosio e galattosio incide leggermente sul gusto del prodotto; il glucosio è infatti più dolce del lattosio. Il latte UHT senza lattosio ha un sapore dolciastro.

Aspetto: Il latte UHT senza lattosio ha un colore bianco crema. Un eventuale imbrunimento del colore è normale e non denota alterazioni delle caratteristiche nutrizionali.

Viele Menschen leiden an einer Milchzucker(Laktose)-unverträglichkeit. Dabei produziert der Körper kein oder zu wenig Enzym Laktase. Dieses Enzym ist zuständig, die Laktose in die Einfachzucker Glucose (Traubenzucker) und Galaktose zu spalten, welche dann dem Körper als Energielieferant zur Verfügung stehen.

Die laktosefreie, teilentrahmte H-Milch hat einen Laktosegehalt von weniger als 0,01%. Dies wird erreicht, indem das Enzym Laktase der Milch zugegeben wird. Die "Verdauung" der Laktose wird also vorgezogen.

Sensorische Eigenschaften: *Durch die Spaltung des Milchzuckers Laktose in die Einfachzucker Traubenzucker und Galaktose verändert sich der Geschmack der Milch. Da Traubenzucker eine höhere Süßkraft hat als der Milchzucker schmeckt die laktosefreie H-Milch leicht süßlich.*

Aussehen: *die laktosefreie H-Milch hat eine weiße-cremeweiße Farbe. Eine mögliche bräunliche Färbung ist normal und kein Hinweis auf Qualitätsverlust.*

Many people are lactose intolerant. The body does not produce enough lactase to break down lactose, a type of natural sugar found in milk and dairy products. A special technology splits the lactose into two monosaccharides: glucose and galactose. The semi-skimmed long-life lactose-free milk has a content of lactose of less than 0,01%. Thus the milk is well tolerated by lactose intolerant people.

Sensorial properties: By splitting the milk sugar into the simple sugars glucose and galactose, the flavor of the milk changes. The glucose has a higher sweetness as the milk sugar, and so the lactose-free milk tastes a little bit sweeter.

Appearance: The lactose-free milk is white – cream white. An eventually light brown color of the milk is normal and does not influence the quality and the nutritional characteristics.

Ingredienti *Zutaten* Ingredients

Latte parzialmente scremato UHT a lunga conservazione senza lattosio – *Haltbare, teilentrahmte Milch, UHT laktosefrei* – Long-life semi-skimmed milk lactose-free


Informazioni riguardanti allergie e intolleranze secondo regolamento CE 1169/2011

Informationen bezüglich Allergien und Intoleranzen entsprechend EU-Verordnung 1169/2011

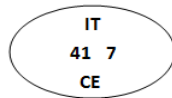
Informations regarding allergens and intolerances corresponding to regulation (EU) 1169/2011

Contiene latte. *Enthält Milch.* Contains milk.



 BERGMILCH SÜDTIROL LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE LAT DA MUNT SÜDTIROL	SCHEDA TECNICA – SPEZIFIKATION - SPECIFICATION	
	Mila Latte UHT Senza lattosio Mila UHT Milch laktosefrei Mila UHT Milk lactose free 1 Liter	
	FEE7.5.1SP118	Revisione – Revision 20 del – vom – from 16.08.2021

Bollo CEE
Genusstauglichkeitskennzeichen
Health Mark



Vita residua alla consegna
Restlaufzeit bei Zustellung
Remaining shelf life at delivery

54 giorni/Tage/ days

Temperatura di stoccaggio
Lagertemperatur
Storage conditions

Conservare in luogo fresco. Una volta aperto il contenitore, conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.

Kühl lagern. Die Packung nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von wenigen Tagen aufbrauchen.

Store cool. After opening keep in the fridge and consume within a few days.

Origine del latte
Herkunft der Milch
Origin of milk

Masi di montagna dell'Alto Adige
Südtiroler Bergbauernhöfe
Milk from mountain farms from South Tyrol

Dichiarazione nutrizionale per 100 ml
Nährwertdeklaration je 100 ml

Nutrition declaration per 100 ml

Energia <i>Energie</i> Energy	204 kJ / 48 kcal
Grassi <i>Fett</i> Fat	1,6 g
di cui acidi grassi saturi <i>davon gesättigte Fettsäuren</i> of which saturates	1,2 g
Carboidrati <i>Kohlenhydrate</i> Carbohydrate	4,9 g
di cui zuccheri <i>davon Zucker</i> of which sugars	4,8 g
Proteine <i>Eiweiß</i> Protein	3,6 g
Sale <i>Salz</i> Salt	0,10 g
Calcio <i>Kalzium</i> Calcium	120 mg = 15%**

Lattosio <i>Laktose</i> Lactose	< 0,01 g
---------------------------------------	----------

**15% NRV (valori nutritivi di riferimento – Nährstoffbezugswerte – nutrient reference values)

Dichiarazione OGM – Erklärung für GVO – GMO Statement

Si dichiara che questo prodotto non contiene ingredienti o materie prime derivanti da Organismi Geneticamente Modificati secondo la legislazione vigente Regolamento CE n. 1829/2003 e Regolamento CE n. 1830/2003 e successive modifiche.

Wir erklären, dass dieses Produkt laut EG 1829/2003 und EG 1830/2003 und nachfolgende Änderungen keine Zutaten oder Rohstoffe enthält, die von gentechnisch veränderten Organismen stammen.

We confirm that this product does not contain ingredients or raw materials derived from genetically modified organism as defined by the regulations EG 1829/2003 and EG 1830/2003.

Prodotto <i>Produkt</i> Product		Cartone <i>Karton</i> Carton		Bancale <i>Palette</i> Palette	
Codice EAN <i>EAN-Code</i>	8001790441488	Codice EAN <i>EAN-Code</i>	08001790901784	Cartoni/strato <i>Kartone/Lage</i> Cartons/layer	13
Misure (LxIxH) <i>Maße (LxBxH)</i> Size (lxwxh)	7,5 x 7,0 x 21,5 cm	Misure (LxIxH) <i>Maße (LxBxH)</i> Size (lxwxh)	29 x 23,5 x 22 cm	Strati/bancale <i>Lagen/Palette</i> Layers/palette	4
Peso netto <i>Nettogewicht</i> Net weight	1,03 kg	Prodotti/cartone <i>Produkte/Karton</i> Products/carton	12	Cartoni/bancale <i>Kartone/Palette</i> Cartons/palette	52
Peso lordo <i>Bruttogewicht</i> Gross weight	1,04 kg	Peso lordo <i>Bruttogewicht</i> Gross weight	12,7 kg	Misure (LxIxH)* <i>Maße (LxBxH)*</i> Measure (lxbxh)*	120 x 80 x 102,5 cm
				Peso lordo* <i>Bruttogewicht*</i> Gross weight*	685 kg

*bancale incluso - *inklusive Palette* – with palette

