



Scheda tecnica di Prodotto

LATTE UHT REGGIANO INTERO EDGE 1000 ML

Doc.: sctpr 201381

Rev 5

Redatto da **AQ**Approvato da **DC**Data revisione **27-05-2020****SCTPR 201381**

LATTE UHT REGGIANO INTERO EDGE 1000 ML

Caratteristiche tecniche	Descrizione
Codice Prodotto	201381
Marchio Commerciale	Latte Reggiano
Denominazione prodotto	Latte intero UHT a lunga conservazione
Descrizione prodotto	Latte vaccino proveniente esclusivamente da aziende di produzione autorizzate ai sensi del Reg. CE 853 e 854 del 2004, DL N°181 del 2003. Latte standardizzato in grasso, trattato termicamente a temperature ultra alte e confezionato asetticamente in brik
Ingredienti	LATTE vaccino intero
Origine del Latte	Paesi UE
Taglio	1000 ml
Modalità d'uso/Informazioni al consumatore	Una volta aperto il contenitore, deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 3/4 giorni
Scadenza/Termine minimo di conservazione (giorni)	120
Condizioni di conservazione	Temperatura ambiente
Condizioni di trasporto	Temperatura ambiente
Tipo Confezione	Brik Tetra Edge con tappo
Peso lordo (g)	1060
Peso netto (g)	1031
Dimensioni confezione (cm)	ALTEZZA 20,5 LARGHEZZA 7,3 PROFONDITÀ 7,1
EAN Unità di vendita	8000005010068
Tipo Imballo	Cartone
Dimensioni Imballo (cm)	ALTEZZA 21,7 LARGHEZZA 29,8 PROFONDITÀ 23,2
EAN Imballo principale	8000005003633
EAN Imballo secondario	



Scheda tecnica di Prodotto
LATTE UHT REGGIANO INTERO EDGE 1000 ML

Doc.: sctpr 201381

Rev 5

Redatto da **AQ**

Approvato da **DC**

Data revisione **27-05-2020**

SCTPR 201381

LATTE UHT REGGIANO INTERO EDGE 1000 ML

Caratteristiche tecniche	Descrizione
Confezioni per Imballo	12
Imballi per Strato	13
Strati per Pallet	5
Imballi per Pallet	65
Unità di vendita	Pezzi/Cartoni
Dimensioni Pallet (cm)	ALTEZZA 122,0 LARGHEZZA 120,0 PROFONDITÀ 80,0
Codice EAN Pallet	
Stabilimento	Cooperlat Soc. Coop. Agricola -Via Piandelmedico, 74 -Jesi (AN) IT 11 6 CE
Fornitore	Cooperlat Soc. Coop. Agricola
OGM	La materia prima non contiene e non deriva da Organismi Geneticamente Modificati
Radiazioni Ionizzanti	Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti
Imballi	Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti



Scheda tecnica di Prodotto

LATTE UHT REGGIANO INTERO EDGE 1000 ML

Doc.: sc̄pr 201381

Rev 5

Caratteristiche	Parametro	U.M.	Valore Riferimento	Intervallo Ottimale	Intervallo Critico	Metodo di Analisi
-----------------	-----------	------	--------------------	---------------------	--------------------	-------------------

Chimico-fisiche

pH	Concentrazione	°Unità pH	6.60	+/-0.1	+/-0.2	MCF01
Acidità	° Acidità	°SH	6.20	+/-0.4	+/-0.5	MCF02
Grasso	Contenuto	%	≥3.50	-	-	MCF03
Proteine	Quantità	% p/p	3.20	+/-0.2	+/-0.4	MCF04
Carboidrati	Quantità	g	5.1	+/-0.2	+/-0.3	MCF05
Residuo Secco Magro	Quantità	% p/p	8.50	-	min.	MCF07
Residuo Secco	Quantità	%p/p	12.0	-	min.	MCF06
Punto Crioscopico	Congelamento	°C	-0.514	+/-0.006	+/-0.008	MCF09
Ricerca antibiotici	Presenza	-	Assenza	-	-	

Microbiologiche

C.B.T. (30°C x 15gg)	Tenore	U.F.C./ml	<1	-	-	MAM08
----------------------	--------	-----------	----	---	---	-------

Allergeni (Allegato II Reg. UE 1169/2011)

Latte e prodotti a base di latte

Nutrizionali: valori medi per 100 ml

Energia Kj	Contenuto Calorico	Kj	268
Energia Kcal	Contenuto calorico	Kcal	64
Grassi	Quantità	g	3,6
di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	2,5
Carboidrati	Quantità	g	4,8
di cui Zuccheri	Quantità	g	4,8
Proteine	Quantità	g	3,1
Sale	Quantità	g	0,08
Calcio	Quantità	mg	120

Organolettiche

Aspetto/Colore	Struttura/Colore	Bianco tipico
----------------	------------------	---------------



Scheda tecnica di Prodotto

LATTE UHT REGGIANO INTERO EDGE 1000 ML

Doc.: sctpr 201381

Rev 5

Caratteristiche	Parametro	U.M.	Valore Riferimento	Intervallo Ottimale	Intervallo Critico	Metodo di Analisi
-----------------	-----------	------	--------------------	---------------------	--------------------	-------------------

Odore	Odore	Gradevole e tipico
-------	-------	--------------------

Sapore	Sapore	Tipico del latte fresco
--------	--------	-------------------------