



Scheda tecnica di Prodotto

LATTE UHT REGGIANO PARZ.SCR. EDGE 1000ML

Doc.: sctpr 201391

Rev 4

Redatto da AQ

Approvato da DC

Data revisione 27-05-2020

SCTPR 201391

LATTE UHT REGGIANO PARZ.SCR. EDGE 1000ML

Caratteristiche tecniche	Descrizione		
Codice Prodotto	201391		
Marchio Commerciale	Latte Reggiano		
Denominazione prodotto	Latte parzialmente scremato 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, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in brik		
Ingredienti	LATTE vaccino parzialmente scremato		
Origine del Latte	Paesi UE		
Taglio	1000 ml Brik Tetra Edge con tappo		
Modalità d'uso/Informazioni al consumatore	Una volta aperto il contenitore, deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 3/4 gg		
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)	1063		
Peso netto (g)	1034		
Dimensioni confezione (cm)	ALTEZZA 20,5	LARGHEZZA 7,3	PROFONDITÀ 7,1
EAN Unità di vendita	8000005010518		
Tipo Imballo	Cartone		
Dimensioni Imballo (cm)	ALTEZZA 21,7	LARGHEZZA 29,8	PROFONDITÀ 23,2
EAN Imballo principale	8000005003640		
EAN Imballo secondario			



Scheda tecnica di Prodotto

LATTE UHT REGGIANO PARZ.SCR. EDGE 1000ML

Doc.: sctpr 201391

Rev 4

Redatto da AQ

Approvato da DC

Data revisione 27-05-2020

SCTPR 201391

LATTE UHT REGGIANO PARZ.SCR. EDGE 1000ML

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 PARZ.SCR. EDGE 1000ML

Doc.: sctpr 201391

Rev 4

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

Chimico-fisiche

pH	Concentrazione	°Unità pH	6.60	+/- 0.10	+/- 0.20	MCF01
Acidità	° Acidità	°SH	6.2	+/- 0.4	+/- 0.5	MCF02
Proteine	Quantità	% p/p	3.4	+/- 0.3	+/- 0.4	MCF04
Residuo Secco	Quantità	%p/p	10.0	-	min	MCF06
Grasso	Contenuto	%	1.50	-	min.	MCF03
Carboidrati	Quantità	g	5,0	+/- 0.20	+/- 0.30	MCF05
Residuo Secco Magro	Quantità	% p/p	>8,5	-	min	MCF07
Punto Crioscopico	Congelamento	°C	-0.514	+/-0.006	+/-0.008	MCF09

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	197
Energia Kcal	Contenuto calorico	Kcal	47
Grassi	Quantità	g	1,6
di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	1,1
Carboidrati	Quantità	g	4,9
di cui Zuccheri	Quantità	g	4,9
Proteine	Quantità	g	3,2
Sale	Quantità	g	0,08
Calcio	Quantità	mg	120

Organolettiche

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



Scheda tecnica di Prodotto

LATTE UHT REGGIANO PARZ.SCR. EDGE 1000ML

Doc.: sctpr 201391

Rev 4

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

Sapore	Sapore	Tipico del latte UHT				
--------	--------	----------------------	--	--	--	--

Odore	Odore	Gradevole e tipico del latte UHT				
-------	-------	----------------------------------	--	--	--	--