

	Scheda	Rev.	LATTE UHT PET P.S. BS 1LT	Data creazione
	623	15		12/02/2019

Scheda tecnica prodotto

1 DATI GENERALI

Marchio	Centrale del latte di Brescia
Stabilimento di produzione	via Lamarmora, 189 - Brescia [IT - 03/364 - CE]
Codice EAN	8005023004327
Codice riordino	623
Descrizione	Latte parzialmente scremato Italiano uperizzato a lunga conservazione
Ingredienti	Latte (origine del latte Italia)
Allergeni presenti come ingredienti	Latte e prodotti a base di latte (comprese il lattosio)
Allergeni in tracce	Nessuno

2 CARATTERISTICHE SENSORIALI E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Descrizione	Liquido bianco, opalescente con odore caratteristici e sapore dolciastro
-------------	--

3 CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (g/100 ml di prodotto)

kcal	47	kJ	197	Proteine	3,2
Carboidrati	4,9	Grassi	1,6	Calcio	0,12
Zuccheri (lattosio)	4,9	Grassi saturi	1,1	Sale	0,10
Fibre alimentari	0				

4 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro analitico	U.M.	Minimo	Obiettivo	Massimo
Somma di dPCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 sul latte crudo	pg/g di grasso			40
Crioscopia	°C			-0,515
pH	0	6,63		6,8
Acidità	°D			15,08
Aflatossine M1	microg/kg			0,050
Piombo	mg/kg			0,020
Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) sul latte crudo	pg/g di grasso			2,5
Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) sul latte	pg/g di grasso			5,5

5 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro analitico	U.M.	Minimo	Obiettivo	Massimo
microbiologia dei prodotti dopo un periodo d'incubazione di 15 giorni a 30°C o di 7 giorni a 55°C			stabilità (nessuna crescita significativa)	
Salmonella	0		Assente in 25g di prodotto	
Listeria Monocytogenes	0		Assente in 25g di prodotto	
Enterotossine Staphilococciche	0		Assente in 1g di prodotto	
Staphilococchi Coag.+	0		Assente in 1g di prodotto	
Enterobatteriaceae	0		Assente in 1g di prodotto	
Escherichia coli	0		Assente in 1g di prodotto	
Campylobacter	0		Assente in 1g di prodotto	

