

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioi, 40
25044 Capo di Ponte
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
LATTE INTERO UPERIZZATO A LUNGA
CONSERVAZIONE IN BOTTIGLIE
STERILIZZATE DI PET

Edizione 02 del 01.06.2018

(Prodotto da IT 03 364 CE)

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: LATTE UHT INTERO

LATTE intero uperizzato a lunga conservazione in bottiglie sterilizzate di PET.

INGREDIENTI: LATTE

PAESE DI MUNGITURA: ITALIA

PAESE DI TRASFORMAZIONE: ITALIA

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

ASPETTO: Liquido bianco opalescente

ODORE: caratteristico

SAPORE: dolciastro

Latte ottenuto dai soci e conferenti di CISSVA (IT -03/439 -CE), appartenenti alle zone come da disciplinare DTP019 rilasciato dall'ente di Certificazione CSQA con n° 3963. Confezionato da Centrale del latte di Brescia, sito in Via Lamarmora, 189 - Brescia (IT -03/364 -CE).

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI MEDI (g/100g) DI PRODOTTO

Energia	Kcal 65 Kj 271
Grassi Di cui acidi grassi saturi	g 3,6 g 2,4
Carboidrati Di cui zuccheri	g 4,9 g 4,9
Zuccheri (lattosio)	g 4,9
Fibre	g 0,0
Proteine	g 3,2
Sale	g 0,10

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro analitico	U.M.	Valore sul Campione Tal quale
Crioscopia	°C	-0,515
pH	//	Minimo 6,63 Massimo 6,8
Acidità	°D	Massimo 15,08

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioli, 40
25044 Capo di Ponte
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
LATTE INTERO UPERIZZATO A LUNGA
CONSERVAZIONE IN BOTTIGLIE
STERILIZZATE DI PET

Edizione 02 del 01.06.2018

(Prodotto da IT 03 364 CE)

	U.M.	Massimo
Aflatossine M1	Microg/Kg	0,050
Somma di PCB28, PCB52,PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 sul latte crudo	pg/g di grasso	40
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 crudo	pg/g di grasso	5,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro analitico	Obiettivo
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)
	Valore
Salmonella	Assente in 25 g di prodotto
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g di prodotto
Escherichia coli	Assente in 1 g di prodotto
Enterobatteriaceae	Assente in 1 g di prodotto
Campylobacter	Assente in 1 g di prodotto

Parametro analitico	Valore
Peso specifico	1.030 g/ml
Ceneri	0,7%
Sostanza secca	12%
Sostanza secca magra	8.5%
Lattulosio	190 mg/L
Sieroproteine	6g/100g di proteina

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: temperatura ambiente. Conservare al riparo delle luce e in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro $\frac{3}{4}$ giorni

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioli, 40
25044 Capo di Ponte
Brescia

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
LATTE INTERO UPERIZZATO A LUNGA
CONSERVAZIONE IN BOTTIGLIE
STERILIZZATE DI PET**

Edizione 02 del 01.06.2018

(Prodotto da IT 03 364 CE)

CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO: confezione da n°12 bottiglie da Litro

Materiali e formato imballo primario: Bottiglia di PET da 1L da 25g. Tappo HDPE 3,5g. Etichetta da 1,5g
Materiali imballaggio secondario: plastica termoretratta.

SCHEDA LOGISTICA:

Unità di vendita: bottiglia Dimensioni unità di vendita: 7X7X25
Peso lordo unità di vendita: 1060g Composizione Imballo secondario: fardello da 12
Dimensione Imballaggio secondario: fardello da 12: 28x21x25
Peso Imballo secondario: fardello da 12: 12.739g
Composizione pallet: fardello da 12: 13 fardelli xstratox5strati Peso pallet: 848g
Pezzi per pallet: fardello da 12: 780pezzi Dimensioni pallet: 80x120x135

CODICE EAN:

80 08204 000309

RINTRACCIABILITA':

LOTTO: data e ora di produzione

DATA DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: giorno-mese-anno

SHELF LIFE CONSIGLIATA:

DATA DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO 100 giorni

RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI:

Reg.CE 852-853/04, Reg.CE 1881/06, Reg.CE 2073/05, Decr. L.vo 27/01/92 n.109, Reg. CE 1234/07, Reg. CE 1169/2011

Il presidente e Responsabile dell'autocontrollo Sig. Panteghini Giancarlo

CASEIF. "CISVA" Soc. Coop. Agricolt.
Via S. Briscioli n. 40
25044 CAPO DI PONTE (Brescia)
C.Fisc. 017570179 - P.IVA 0154291025

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioi, 40
25044 Capo di Ponte
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
LATTE INTERO UPERIZZATO A LUNGA
CONSERVAZIONE IN BOTTIGLIE
STERILIZZATE DI PET

Edizione 02 del 01.06.2018

(Prodotto da IT 03 364 CE)

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO

LATTE intero uperizzato a lunga conservazione in bottiglie sterilizzate di PET.

INGREDIENTI: LATTE

PAESE DI MUNGITURA: ITALIA

PAESE DI TRASFORMAZIONE: ITALIA

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

ASPETTO: Liquido bianco opalescente

ODORE: caratteristico

SAPORE: dolciastro

Latte ottenuto dai soci e conferenti di CISSVA (IT -03/439 -CE), appartenenti alle zone come da disciplinare DTP019 rilasciato dall'ente di Certificazione CSQA con n° 3963. Confezionato da Centrale del latte di Brescia, sito in Via Lamarmora, 189 - Brescia (IT -03/364 -CE).

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI MEDI (g/100g) DI PRODOTTO

Energia	Kcal 47 Kj 107
Grassi Di cui acidi grassi saturi	g 1,6 g 1,1
Carboidrati Di cui zuccheri	g 4,9 g 4,9
Zuccheri (lattosio)	g 4,9
Fibre	g 0,0
Proteine	g 3,2
Sale	g 0,10

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro analitico	U.M.	Valore sul Campione Tal quale
Crioscopia	°C	-0,515
pH	//	Minimo 6,63 Massimo 6,8
Acidità	°D	Massimo 15,08

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioli, 40
25044 Capo di Ponte
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
LATTE INTERO UPERIZZATO A LUNGA
CONSERVAZIONE IN BOTTIGLIE
STERILIZZATE DI PET

Edizione 02 del 01.06.2018

(Prodotto da IT 03 364 CE)

	U.M.	Massimo
Aflatossine M1	Microg/Kg	0,050
Somma di PCB28, PCB52,PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 sul latte crudo	pg/g di grasso	40
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 crudo	pg/g di grasso	5,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro analitico	Obiettivo
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)
	Valore
Salmonella	Assente in 25 g di prodotto
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g di prodotto
Escherichia coli	Assente in 1 g di prodotto
Enterobatteriaceae	Assente in 1 g di prodotto
Campylobacter	Assente in 1 g di prodotto

Parametro analitico	Valore
Peso specifico	1.030 g/ml
Ceneri	0,7%
Sostanza secca	10,5%
Sostanza secca magra	9%
Lattulosio	190 mg/L
Sieroproteine	6g/100g di proteina

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: temperatura ambiente. Conservare al riparo delle luce e in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro $\frac{3}{4}$ giorni

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioli, 40
25044 Capo di Ponte
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
LATTE INTERO UPERIZZATO A LUNGA
CONSERVAZIONE IN BOTTIGLIE
STERILIZZATE DI PET

Edizione 02 del 01.06.2018

(Prodotto da IT 03 364 CE)

CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO: confezione da n°12 bottiglie da Litro

Materiali e formato imballo primario: Bottiglia di PET da 1L da 25g. Tappo HDPE 3,5g. Etichetta da 1,5g
Materiali imballaggio secondario: plastica termoretratta.

SCHEDA LOGISTICA:

Unità di vendita: bottiglia Dimensioni unità di vendita: 7X7X25
Peso lordo unità di vendita: 1060g Composizione Imballo secondario: fardello da 12
Dimensione Imballaggio secondario: fardello da 12: 28x21x25
Peso Imballo secondario: fardello da 12: 12.739g
Composizione pallet: fardello da 12: 13 fardelli xstratox5strati Peso pallet: 848g
Pezzi per pallet: fardello da 12: 780pezzi Dimensioni pallet: 80x120x135

CODICE EAN:

80 08204 000408

RINTRACCIABILITA':

LOTTO: data e ora di produzione

DATA DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: giorno-mese-anno

SHELF LIFE CONSIGLIATA:

DATA DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 100 giorni

RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI:

Reg.CE 852-853/04, Reg.CE 1881/06, Reg.CE 2073/05, Decr. L.vo 27/01/92 n.109, Reg. CE 1234/07, Reg. CE 1169/2011

Il presidente e Responsabile dell'autocontrollo Sig. Panteghini Giancarlo

CASEIF. "CISVA" Soc. Coop. Agricola
Via S. Briscioli n. 40
25044 CAPO DI PONTE (Brescia)
C.Fisc. 0172570179 - P.IVA 0205429025