



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO
LATTE INTERO PASTORIZZATO
AD ELEVATA TEMPERATURA 1000 ML
VALLE STURA

Data: 14/05/2025
Rev. 07

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione LATTE INTERO PASTORIZZATO AD ELEVATA TEMPERATURA

Marchio VALLE STURA

Codice articolo 6006

Codice EAN: 80509806

OGM

Il prodotto non contiene e non proviene in toto o in parte da OGM ai sensi del Reg. 1829 e 1830/2003.

Destinazione d'uso consigli per l'utilizzo

Destinato a tutti i consumatori ad eccezione di quelli allergici alle proteine del latte.
Si consiglia di consumare il prodotto senza farlo bollire per mantenere inalterate le sue naturali proprietà nutritive.
Ideale per ottenere un ottimo cappuccino grazie a una schiuma molto compatta, soffice e cremosa.

Formato vendita

Cartoncino politenato da 1000 ml



STABILIMENTO DI PRODUZIONE

N° di riconoscimento UE

IT
07 13
UE

INGREDIENTI

Latte vaccino

ORIGINE PRODOTTO

Origine del latte: Italia - regioni Piemonte e Liguria

CONFEZIONAMENTO

Modalità di conservazione

Temperatura da 0 a +6°C

Limite di consumo

21 giorni dalla pastorizzazione. Dopo l'apertura consumare entro 2-3 giorni.

TRASPORTO

In automezzi refrigerati. Massima temperatura consentita +6°C. Per la distribuzione frazionata: massima temperatura consentita +9°C

TRACCIABILITA'

Formato lotto

Data di scadenza

ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011)

Presente	Tipologia
X	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Materia Grassa	≥ 3,5 % p/p
pH	6,60 - 6,85

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Parametro	Valore per 100 ml
Energia (KJ)/Kcal	281/67
Grassi (g)	3,6 g
di cui acidi grassi saturi (g)	2,4g
Carboidrati (g)	4,8 g
di cui zuccheri (g)	4,8 g
Proteine (g)	3,3 g
Sale (g)	0,10 g
Calcio (mg)	120 mg



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO
LATTE INTERO PASTORIZZATO
AD ELEVATA TEMPERATURA 1000 ML
VALLE STURA

Data: 14/05/2025
Rev. 07

VALORI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dal Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche e dal Reg. CE 1441/2007

Listeria monocytogenes	assente / 25 g
Enterobatteriacee	< 10 ufc/ml
CBT a 30°	< 50000 ufc/ml

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/SENSORIALI

Caratteristica	Descrizione
Aspetto	Colore bianco, sapore e odore caratteristici
Colore	
Odore	

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO - DESCRIZIONE

Latte Intero Pastorizzato ad elevata temperatura .

DICHIARAZIONE PACKAGING

Conformi alla legislazione nazionale e dell'Unione Europea in materia di imballaggi a contatto con gli alimenti (Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.)

REQUISITI LEGALI

il prodotto è conforme alla Legislazione Europea vigente per quanto riguarda i residui dei contaminanti (aflatossina M1, Fitofarmaci , Metalli Pesanti, Diossine, PCB e radioattività)

CONTAMINANTI

Reg.CE 915/2023

Aflatossina M1	≤ 0,05 µg/kg
Piombo	≤ 0,02 mg/kg
Somma di diossine e PCB diossina simili	conforme al Reg. CE 1259/2011

PALLETTIZZAZIONE

Tipo di confezione	Imballaggio primario: cartoncino politenato
Dimensione confezione (mm)	Altezza: 235; Larghezza: 70; Profondità: 70.
Peso lordo g	1060
Tipo di IMBALLO	Imballaggio secondario: scatola in cartone
Dimensioni imballo secondario (mm)	Altezza: 240; Larghezza: 155; Lunghezza: 386
Peso imballo secondario (g)	166
Confezioni per imballo	10
Imballi per strato	14
Strati per pallet	5
Imballi per pallet	70
Dimensioni pallet (cm)	Altezza: 135 ca; Larghezza: 120; Profondità: 80
Unità di Vendita:	Confezione da 1000 ml

INDICAZIONI PER LO SMALTIMENTO

Verificare le disposizioni del Comune per la gestione dei rifiuti

COMPONENTE	CODICE RICICLO	TIPO DI RACCOLTA
Incarto	C/PAP 81	Differenziata - carta