

**SCHEDA TECNICA**
**LATTE UHT INTERO DA 1 L A MARCHIO GALATEA**
**CODICE / CODE: 137**
**1) DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF PRODUCT:** ORIGINE DEL LATTE / MILK ORIGIN: Italia / Italy  
 Latte vaccino UHT/ UHT cow's milk

**2) INGREDIENTI / INGREDIENTS:**

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi...) INGREDIENTS (raw materials, additives, cultures, enzymes...)	Quantità / Quantity (%)	Origine (naturale, animale, microbica) Origin (natural, animal, microbial)	Origine geografica / Geographical origin (specify the Country)
LATTE / MILK	100	animale / animal	Italia / Italy

METODO DI TRATTAMENTO del latte utilizzato per la produzione / MILK TREATMENT		Commento / Comment
Latte crudo / Raw milk		
Siero pastorizzato / Pasteurized whey		
Crema di latte pastorizzata / Pasteurized milk cream		
Latte pastorizzato / Pasteurized milk		
Latte termizzato / Thermised milk		
Latte UHT / UHT milk	x	
Latte sterilizzato / Sterilized milk		

**3) ALLERGENI E OGM / ALLERGENS & OGM**

ALLERGENI / Allergens	SI / YES	NO	Descrizione / Description
Cereali o derivati contenenti glutine/ Cereal, containing gluten and their by products		x	
Crostacei e derivati/ Shellfish, shellfish-based products		x	
Uova e derivati/ Eggs and egg-based products		x	
Pesce e derivati/ Fish and fish based products		x	
Arachidi e derivati/ Peanuts and peanuts based products		x	
Soia e derivati/ Soybean and soy based products		x	
Latte e derivati incluso il lattosio/ Milk and milk-based products (milk sugar included)	x		LATTE / MILK
Frutta a guscio (es. noci) e derivati/ Nuts		x	
Sedano e derivati/ Celery and celery-based products		x	
Senape e derivati/ Mustard and mustard-based products		x	
Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and sesame-based products		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO2/ Sulphurous dioxide and sulphites with higher concentration then 10mg/kg or 10mg/L referred as SO2		x	
Lupino e prodotti a base di lupino/Lupine and products thereof		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products thereof		x	

OGM - Radiazioni ionizzanti / GMO - Ionized radiation	SI / YES	NO	Commento / Comment
Contiene OGM / Contain GMO		x	
Derivati di OGM / Derived from GMO		x	
Sono utilizzati prodotti OGM durante il processo di produzione / GMO products used during the manufacturing process		x	
E' possibile una cross-contamination durante le fasi di lavorazione / Is a cross-contamination with GMO during the production phases possible?		x	
Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003 / Product in respect of the EU Regulations 1829/2003 e 1830/2003	x		
Contiene ingredienti irradiati / Contain irradiated components		x	

**4) VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUE**

Parametro / Parameter	Valore riscontrato/ Value	Unità di misura / Unit
Energia / Energy	271	kJ/100g
Energia / Energy	65	kcal/100g
Grassi / Fat	3,6	g/100g
di cui ac. grassi saturi / of which saturates	2,1	g/100g
Carboidrati / Carbohydrate	4,9	g/100g
di cui zuccheri / of which sugars	4,9	g/100g
Proteine / Protein	3,2	g/100g
Sale / Salt	0,1	g/100g
Calcio / Calcium*	120	mg/100g

\*15% della dose giornaliera raccomandata / of recommended daily allowance (RDA)

**5) VALORI CHIMICO-FISICI (alla produzione) / CHEMICAL-PHYSICAL VALUES (at the moment of production)**

LATTE CARSO S.r.l.

 Sede Legale: Via dell'Industria, 33 - 33030 Coseano (Udine) Tel: +39 0481.91105 - Fax: +39 0481.91410  
 Stabilimento: Via Trieste, 19 - 34070 Villesse (Gorizia)

**SCHEDA TECNICA**

Parametro / Parameter	Valore Medio / Medium value	Deviazione +/- / Tolerance+/-	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Umidità / Moisture	/	/	g	
Punto di congelamento / Cryoscopy	-0,52	±0,01	°C	
Residuo secco sgrassato / Dry residue matter	≥ 9,15	/	%	
Grasso tal quale / Fat	3,6	±0,5	g	
Proteine / Proteins	3,2	±0,5	g	
Sale / Salt	0,1	±0,2	g	
Fosfatasi / Phosphatase	Neg			
Lattoperossidasi / Lactoperoxidase	Neg			
pH	6,6	±0,1		

**6) VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione) / MICROBIAL VALUE (at the production)**

Parametro / Parameter	Valore tollerato / Tolerated value	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Conta dei microrganismi a 30°C / TMC at 30°C	< 1	UFC/ml	
Coliformi totali / Coliforms	assente / absent	in 25g	
Patogeni totali / Patogens	assente / absent	in 25g	

**7) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Criteri / Standards	Caratteristiche / Characteristics
Colore / Colour	bianco latte / milky white
Odore - Sapore / Smell - taste	di latte senza odori estranei / milky without foreign odours
Aspetto / Appearance	liquido / liquid
Struttura - Consistenza / Texture	liquido / liquid
Consistenza / Consistency	Commento / Comment
Formaggio a pasta dura / Hard cheese	
Formaggio a pasta dura semidura / Semi-hard cheese	
Formaggio a pasta molle - soft / Soft-cheese	
Altro / Others	x

**8) DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA**

	Valore / Value	Unità di misura / Unit	Peso fisso - variabile / Fixed weight - variable weight
Quantità netta pezzo / Net quantity per piece	1	l	Peso fisso / Fixed weight
Dimensione pezzo / Size of piece	95x65x165	mm	
Dimensione cartone / Size of box	395 x 188 x 170	mm	
Peso imballaggio primario /primary packaging weight	27	g	
Peso imballaggio secondario /secondary packaging weight	100	g	
Pezzi per cartone / Pieces per carton	12	pz / pcs	
Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	12	l	
Cartoni per strato / Cartons per layer	12	pz / pcs	
Strati per pallet / Layer per pallet	6	/	
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	72	pz / pcs	
Peso netto pallet / Net weight per pallet	864	l	Peso fisso / Fixed weight

**9) PACKAGING**

Tipo di packaging / Type of packaging	Descrizione / Description	Materiale / Material
Packaging primario / Packaging primary	cartone / box	tetrapak / tetrapak
Packaging secondario / Packaging secondary	cartone / box	cartone / cardboard
Pallet	80x120 cm	legno / wood

**10) SHELF-LIFE - STAGIONATURA - CONSERVAZIONE / SHELF-LIFE - MATURING - STORAGE**

	Valore / Value	Unità / Unit	Commento / Comment
Shelf-life	120	giorni / days	dalla data di produzione / from production date
Durata utile alla vendita / sale shelf life	/	/	/
Min shelf-life alla consegna / min shelflife at delivery	90	giorni / days	/
Stagionatura / Maturing	/	/	/
Temperatura di conservazione / Storage Temperature	20	°C	temperatura ambiente
codice / code			
Codice EAN pezzo / EAN code for piece	8003279215528		
Codice EAN cartone / EAN code for carton - box	/		
Codice doganale / Customs code	04061050		

**12) RIFERIMENTO LEGISLATIVI / LAW REFERENCE**

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari. /The factory works according to the EU regulation contained in the "Hygiene package": Reg. 852/2004 e 853/2004 e correlated rules referred to hygiene and measures of control of food products

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore. / The factory has an updated HACCP system.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale. / The factory respects the Reg. 178/2002 and has a traceability system that guarantee the traceability of all products. To guarantee the efficacy this system is controlled every year