

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 9 del 07/10/2024
Verifica/App.: 07/10/2024

Latte intero Biologico di Montagna



| | |
|----------------------------------|---|
| Denominazione legale | Latte intero Biologico di Montagna omogeneizzato pastorizzato a temperatura elevata |
| Denominazione commerciale | Latte intero Biologico di Montagna |
| Descrizione prodotto | Il Latte BIO di Montagna Lattebusche proviene esclusivamente da aziende agricole dei Soci Allevatori della Cooperativa situate in comuni montani dell'area dolomitica. Le bovine vengono nutrite con foraggi ottenuti da agricoltura biologica e pertanto privi di OGM. La confezione è composta da carta che proviene da foreste certificate FSC® e altre fonti controllate. |
| Ingredienti | Latte vaccino biologico pastorizzato a temperatura elevata |

Anagrafica generale

| | |
|--|----------------------|
| Formato | 1 litro |
| Peso variabile o Peso nominale | Peso/Volume nominale |
| Codice articolo di vendita | 0009 |
| Marchio | Lattebusche |
| Codice EAN unità consumatore | 8000212000005 |
| Codice EAN unità imballo | 18000212000002 |
| Lotto | Data Scadenza |
| Codifica lotto | NN/AAA/NN (g/m/a) |
| Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg) | 15 |
| Temperatura di conservazione | da 0 a 6 °C |
| Unità di misura di vendita | litri |
| Unità di vendita | Confezione |
| Unità di movimentazione | Imballo |
| Deperibilità prodotto (DL 198/2021) | <60gg/deperibile |



| Articolo | Confezione | | | | Imballo | | | |
|----------|--|----------------------|-----------------------|----------------------------------|--|------------------|--------------------|-------------------------------|
| | Tipo confezione | Peso tara confezione | Peso lordo confezione | Dimensioni confezione LxIxH (cm) | Tipo imballo | U.V. per imballo | Peso lordo imballo | Dimensioni imballo LxIxH (cm) |
| 0009 | Contenitore in Poliaccoppiato (LDPE- cellulosa-LDPE) + tappo in pe | 0,032 kg | 1,06 kg | 7,2x7,2x24 | Fardello termosaldato di polietilene con all'interno 2 falde in cartone. | 12 | 13,17 kg | 28,5x22x24 |

| Articolo | Bancale | | | | | |
|----------|-------------|------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------------|--------------------|
| | Tipo pallet | Nr. imballi per strato | Nr. strati per pallet | Nr. imballi per pallet | Dimensioni pallet LxIxH (cm) | Peso lordo bancale |
| 0009 | Pallet EPAL | 10 | 3 | 30 | 120x80x86,5 | 405 kg |

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 9 del 07/10/2024
Verifica/App.: 07/10/2024

Latte intero Biologico di Montagna



Modalità di smaltimento imballi

| Componente | Tipo materiale | Tipo di Raccolta |
|----------------------------|----------------|------------------|
| Confezione: Tappo | HDPE 2 | PLASTICA |
| Confezione: Brik | C/PAP 81 | CARTA |
| Imballo: Fardello plastico | LDPE 4 | PLASTICA |
| Imballo: Interfalda | PAP 20 | CARTA |
| Bancale | FOR 50 | LEGNO |
| Falda | PAP 20 | CARTA |
| Film estensibile | LDPE 4 | PLASTICA |

Tabella nutrizionale

| Parametro | Valori medi su 100 g di prodotto | Valori medi su 100 ml di prodotto | Valori medi per porzione* |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Energia (kJ) | | 282 | |
| Energia (kcal) | | 68 | |
| Grassi (g) | | 3,9 | |
| di cui acidi grassi saturi (g) | | 2,6 | |
| Carboidrati (g) | | 4,7 | |
| di cui zuccheri (g) | | 4,7 | |
| Proteine (g) | | 3,4 | |
| Sale (g) | | 0,12 | |
| Calcio (mg) | | 120 | |

Caratteristiche microbiologiche*

| Parametro | U.M. | Valori medi su 100 ml di prodotto | Tolleranza |
|------------------------|--------|-----------------------------------|----------------|
| Listeria monocitogenes | UFC | assente in 25g | nessuna |
| Enterobatteriacee | UFC/ml | assente | m=M=10 n=5 c=0 |

* Riferimenti normativi

Reg. CE 2073/05. n = numero di unità che costituiscono il campione; m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M.

Caratteristiche chimiche

| Parametri | U.M. | Valori medi su 100 ml di prodotto |
|---------------|----------|-----------------------------------|
| Acidità | °SH/50ml | 3,0 |
| Umidità | % | 87 |
| Residuo secco | % | 13 |

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 9 del 07/10/2024
Verifica/App.: 07/10/2024

Latte intero Biologico di Montagna



Allergeni

| Allergene | Presenza per ricetta o natura del prodotto | Presenza per contaminazione crociata | Fonte |
|---|--|--------------------------------------|-------|
| Cereali contenenti glutine | NO | NO | - |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | NO | - |
| Uova e prodotti a base di uova | NO | NO | - |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | NO | - |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | NO | - |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | NO | - |
| Latte e prodotti a base di latte | SI | - | latte |
| Frutta a guscio | NO | NO | - |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | NO | - |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | NO | - |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO | NO | - |
| Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/litro | NO | NO | - |
| Lupini e prodotti a base di lupini | NO | NO | - |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | NO | - |

* Riferimento:

allegato II Regolamento U.E. N. 1169/11

Anagrafica Stabilimento

| | |
|-------------------------------------|--|
| Ragione Sociale OSA | Lattebusche s.c.a. |
| Indirizzo OSA | Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL) |
| Stabilimento di produzione | Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL) |
| Codice di identificazione sanitaria | IT 05 105 CE |

Certificazioni

Norma/Standard di riferimento

| |
|----------------------------------|
| UNI EN ISO 14001 - CERT. n° 1151 |
| Certificazione Biologica* |
| FSSC 22000 - CERT. N.45495 |

Certificazione Biologica*

Azienda certificata secondo Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 da Organismo di Controllo IT BIO 021, certificato n° 2100027