



# Scheda tecnica di Prodotto

Doc sctpr  
Rev

Redatto da **AQ**

Approvato da **DC**

Data Revisione

## SCTPR

Caratteristiche Tecniche	Descrizione		
<b>Codice Prodotto</b>			
<b>Marchio Commerciale</b>			
<b>Denominazione Prodotto</b>			
<b>Descrizione Prodotto</b>			
<b>Ingredienti</b>			
<b>Origine del latte</b>			
<b>Taglio</b>			
<b>Modalità d'uso/informazioni al consumatore</b>			
<b>Scadenza/termine minimo di conservazione (giorni)</b>			
<b>Condizioni di conservazione</b>			
<b>Condizioni di trasporto</b>			
<b>Tipo confezione</b>			
<b>Peso lordo (g)</b>			
<b>Peso netto (g)</b>			
<b>Dimensioni confezione (cm)</b>	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
<b>EAN unità di vendita</b>			
<b>Tipo Imballo</b>			
<b>Dimensioni imballo (cm)</b>	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
<b>EAN Imballo principale</b>			
<b>EAN Imballo secondario</b>			



## Scheda tecnica di Prodotto

Doc sctpr  
Rev

Redatto da **AQ**

Approvato da **DC**

Data Revisione

### SCTPR

Caratteristiche Tecniche	Descrizione
<b>Confezioni per Imballo</b>	
<b>Imballi per Strato</b>	
<b>Strati per Pallet</b>	
<b>Imballi per Pallet</b>	
<b>Unità di vendita</b>	
<b>Dimensioni Pallet (cm)</b>	ALTEZZA                      LARGHEZZA                      PROFONDITÀ
<b>Codice EAN Pallet</b>	
<b>Stabilimento</b>	
<b>Fornitore</b>	
<b>OGM</b>	La materia prima non contiene e non deriva da Organismi Geneticamente Modificati
<b>Radiazioni Ionizzanti</b>	Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti
<b>Imballi</b>	Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti



## Scheda tecnica di Prodotto

Doc sctpr 201013

Rev 7

### LATTE UHT GEMMA INTERO 1000 ML

Caratteristiche	Parametro	U.M.	Valore Riferimento	Intervallo Ottimale	Intervallo Critico	Metodo di Analisi
-----------------	-----------	------	--------------------	---------------------	--------------------	-------------------

#### Chimico-fisiche

pH	Concentrazione	°Unità pH	6.60	+/-0.1	+/-0.2	MCF01
Acidità	° Acidità	°SH	6.20	+/-0.4	+/-0.5	MCF02
Grasso	Contenuto	%	3.50	-	-	MCF03
Proteine	Quantità	% p/p	3.20	+/-0.2	+/-0.4	MCF04
Carboidrati	Quantità	g	5.1	+/-0.2	+/-0.3	MCF05
Residuo Secco Magro	Quantità	% p/p	8.50	-	min.	MCF07
Residuo Secco	Quantità	%p/p	12.0	-	min.	MCF06
Punto Crioscopico	Congelamento	°C	-0.514	+/-0.006	+/-0.008	MCF09
Ricerca antibiotici	Presenza	Assenza		-	-	

#### Microbiologiche

C.B.T. (30°C x 15gg)	Tenore	U.F.C./ml	<1	-	-	MAM08
----------------------	--------	-----------	----	---	---	-------

#### Allergeni (Allegato II Reg. UE 1169/2011)

Latte e prodotti a base di latte

#### Nutrizionali: valori medi per 100 ml

Energia Kj	Contenuto	Kj	268
Energia Kcal	Contenuto	Kcal	64
Grassi	Quantità	g	3,6
di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	2,5
Carboidrati	Quantità	g	4,8
di cui Zuccheri	Quantità	g	4,8
Proteine	Quantità	g	3,1
Sale	Quantità	g	0,08
Calcio	Quantità	mg	120

#### Organolettiche

Aspetto/Colore	Struttura/Colore	Bianco tipico		
Odore	Odore	Gradevole e tipico	-	-
Sanore	Sanore	Tipico del latte fresco	-	-