



Latteria Maremma

Tel. +39-06.650063.1 r.a. - Fax +39-06.65000285
www.latteriamaremma.it



SCHEDA TECNICA

COD. LMLEP- REV 0 05/02/2025

LATTE ALTO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO BUONO PIU' A LUNGO – 1L PET – 100% LATTE DA ALLEVAMENTI TOSCANI

Marchio: Latteria Maremma®

Definizione prodotto: Latte Parzialmente scremato a temperatura elevata 1000 ml

OSA: Latteria Maremma®, Largo Enrico Lorenzoni, 1 – 00148 Roma (RM)

Origine del latte: **Toscana**, Italia. Bollo UE: IT 12 45 CE –
Stabilimento: Largo Enrico Lorenzoni, 1 - RM

Codice EAN: 800262002349 - Formato PET 1000 ml e

Codice interno: LMLEP

Shelf life: 35 gg dalla data di confezionamento.

Conservazione: In frigorifero da 0°C a +4°C. Dopo l'apertura consumare entro 3-4 giorni.

Distribuzione: Mezzi isotermitici refrigerati

Allergeni (Reg. UE 1169/2011): Latte e prodotti a base di latte

Imballo primario

PET 1000 ml e	8,4 x 26,2 cm (dxh)
Film termoretraibile LDPE - N° pezzi per imballo	12 (4x3)
Imballo secondario	
Dimensione (lpxh)	33,6x25,2x26,3
N° bottiglie per pallet	600
N° fardelli per strato	10
N° strati per pallet	5

Requisiti chimico-fisici e microbiologici:

Parametro	Unità di Misura	Valore obiettivo	Limite di rif. Massimo
Enterobacteriaceae	Ufc/ml	assente	≥1
Fosfatasi alcalina qualitativa	//	negativa	positiva
Perossidasi	//	negativa	positiva

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 ml)

Energia	197 kJ / 47 kcal
Grassi	1,60 g
di cui acidi grassi saturi	0,90 g
Carboidrati	4,90 g
di cui zuccheri	4,90 g
Proteine	3,20 g
Sale	0,10 g
Calcio	120 mg (15% VNR **)

** Valori Nutritivi di Riferimento



Latteria Maremma

Tel. +39-06.650063.1 r.a. - Fax +39-06.65000285
www.latteriamaremma.it



SCHEDA TECNICA

COD. LMLEP- REV 0 05/02/2025

