



CONSORZIO PRODUTTORI
latte maremma[®]

Latte argento vivo

DENOMINAZIONE PRODOTTO: latte fresco intero pastorizzato

Con aggiunta di fermenti lattici vivi

(lactobacillus acidophilus, bifidobacterium)

Cod. Interno: 113

Cod. EAN: 8000424001135

Confezione: P.E.T. capacità 1 Litro.

Ingombro in mm: 70 diametro 250 altezza

Provenienza del latte:

Esclusivamente da stalle della provincia di Grosseto

Lavorazione subita:

Pastorizzazione conforme al reg. ce 853/04

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Composizione media per 100 ml di prodotto:

Valore energetico: 64 Kcal, 267 KJ

Grassi: 3,50 g

Proteine: 3,15 g

Carboidrati: 4,95 g

Calcio: 120 mg

(15 % della dose giornaliera raccomandata)

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Odore, sapore e colore: Caratteristici del prodotto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Prodotto conforme al regolamento CE 2073/2005

CARATTERISTICHE DEL CONTENITORE PRIMARIO:

Contenitore a perdere P.E.T. con tappo a vite richiudibile

CARATTERISTICHE DEL CONTENITORE SECONDARIO:

Cassetta in plastica a rendere contenente 16 pezzi

Conservazione: In frigorifero a + 4 °C

Conservabilità: 6 + 1 (il giorno di confezionamento)



Via Scansanese 150 - 58100 Grosseto

tel. 0564 26393 - fax 0564 412665

www.lattemaremma.it