



CONSORZIO PRODUTTORI
latte maremma[®]

Latte fresco parzialmente scremato mezzo litro

Pastorizzato omogeneizzato

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Latte parzialmente scremato ½ lt.
Pastorizzato fresco

Cod. Interno: 140

Cod. EAN: 8000424000145

Confezione: Pure-Pak capacità 1/2 Litro.
Ingombro in mm: 70 x 70 x 140

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: 46,3 Kcal, 195 KJ

Grassi: 1,55 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 ½ litro

CARATTERISTICHE DEL CONTENITORE SECONDARIO:

Casse in plastica a rendere contenente 40 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