

blanc

Vero latte friulano

Latte Fresco Intero Pastorizzato



Il Latte Blanc Intero è al 100% friulano e nasce in allevamenti friulani.

È un prodotto che si distingue per la sua bontà, freschezza ed è garantito e firmato dagli allevatori friulani.

Dedicato a chi ama il buon sapore del latte fresco e vuole anche assicurarsi le sue proprietà nutritive.

Provenienza del latte

Friuli Venezia Giulia

Denominazione

Latte Fresco Pastorizzato Intero

Formato

Cartone 500 ml

Codice EAN

8024274500013

DAL TERRITORIO ALLA TAVOLA

*Proveniente da
 allevamenti friulani*

PROTEGGIAMO L'AMBIENTE

100% riciclabile

Prodotto e confezionato
 per Consorzio Agrario FVG
 di Basiliano (UD) via L. Magrini, 2



Valori nutrizionali medi per 100 ml

Energia	280 kJ 67 kcal
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi	3,6 g 2,7 g
Carboidrati di cui Zuccheri	5,1 g 5,1 g
Proteine	3,4 g
Sale	0,10 g
Calcio	120 mg (15% NRV*)

*NRV = Valori Nutritivi di Riferimento

Latte Fresco Intero Pastorizzato

Caratteristiche merceologiche

Temp. di conservazione: < + 6° C
Shelf life: 7 gg
Unità di vendita: confezione da 500 ml

Caratteristiche organolettiche

Odore: delicato, assenza di odori estranei
Colore: bianco, assenza di colori anomali
Sapore: gradevole

Caratteristiche microbiologiche

		<i>Valori standard</i>	<i>Riferimenti</i>
<i>Carica Batterica Mesofila</i>	<i>UFC/g</i>	<i><50.000</i>	
<i>Enterobatteri</i>	<i>UFC/g</i>	<i>m=M<10</i> <i>n=5; c=0;</i>	<i>Reg. CE 2073/05</i>
<i>Listeria M.</i>	<i>/ 25 g</i>	<i>assente</i> <i>n=5; c=0; m=M</i>	<i>Reg. CE 2073/05</i>
<i>Salmonelle</i>	<i>/ 25 g</i>	<i>assente</i>	<i>L. 283/62</i>

Residui

Aflatossina Inibenti *µg/kg < 0,050* *Reg. 1881/2006 e s.m.i.*
assenti



Per informazioni
info@latteblanc.it ordini@latteblanc.it Tel. 0427-40690 Fax 0427- 927390