



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PANNA
CUCINA 500 ML**

Doc.:sctpr 202225

ED: 01 REV 07

PAG: 1 / 2

Redatto da: CQ

Approvata da DVC

Data revisione
18/09/14

SCTPR 202225

PRODOTTO: PANNA CUCINA TRE VALLI SLIM 500 ML

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
CODICE PRODOTTO	202225
MARCHIO COMMERCIALE	TRE VALLI
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Panna da cucina UHT omogeneizzata a lunga conservazione
DESCRIZIONE PRODOTTO	Panna di latte vaccino al 23% (minimo) di grasso sottoposta a trattamento UHT e confezionata in in brik
INGREDIENTI	Crema di latte di centrifuga
TAGLIO	500 ml
MODALITÀ D'USO/ INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Una volta aperto, il contenitore deve essere messo in frigorifero e consumato entro 3-4 giorni. Nei condimenti è consigliabile aggiungerla a cottura ultimata. Mescolare accuratamente prima dell'uso. L'eventuale presenza di latticello non è da considerarsi un difetto.
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE	6 mesi (dalla data di produzione)
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Si conserva chiuso a temperatura ambiente (preferibilmente in luogo fresco ed asciutto a temperatura inferiore ai 22°C)
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Temperatura ambiente. Lo stoccaggio in locale fresco garantisce il mantenimento della freschezza e della qualità del prodotto.
TIPO CONFEZIONE	BRİK (recupero imballaggio: carta e cartone)
DIMENSIONI CONFEZIONE (CM)	ALTEZZA: 14.7 LARGHEZZA: 7.7 PROFONDITÀ: 4.5
PESO LORDO (g)	515
PESO NETTO (g)	500
CODICE EAN CONF	8000005202654
TIPO IMBALLO	CARTONE
DIMENSIONI IMBALLO (CM)	ALTEZZA: 15 LARGHEZZA: 40 PROFONDITÀ: 20
CODICE EAN IMBALLO	8000005070048
CONFEZIONI PER IMBALLO	20
IMBALLI PER STRATO	12
STRATI PER PALLET	6
IMBALLI PER PALLET	72
UNITÀ DI VENDITA	PEZZI / CARTONI (strato o multipli di strato)
DIMENSIONI PALLET (CM)	ALTEZZA : 121 LARGHEZZA : 120 PROFONDITA' : 80
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Cooperlat Soc. Coop. agricola – via Piandelmedico, 74 – Jesi (AN) IT 11 6 CE
FORNITORE	Cooperlat Soc. Coop. agricola



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PANNA
CUCINA 500 ML**

Doc.:sctpr 202225

ED: 01 REV: 07

PAG: 2 / 2

Caratteristiche contenuto:

PANNA DA CUCINA UHT

Cod. Gruppo 2211

CARATTERISTICHE	PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	SPECIFICHE		METODO ANALISI
			VALORE	TOLLER.	
Chimico-Fisiche:					
pH	Concentrazione	Unità pH	6.60	±0.20	Elettrochimico
Acidità	concentrazione	°SH/100 ml	5.4	±1.0	Soxhlet-Henkel
Materia Grassa	Quantità	%p/v	23.5	±0.5	Assorbimento Raggi infrarossi
Proteine	Quantità	%p/v	2.6	±0.4	Assorbimento Raggi infrarossi
Carboidrati	Quantità	%p/v	3.8	±0.4	Assorbimento Raggi infrarossi
Microbiologiche:					
C.B.T. (30 °C x 15gg)	Tenore	U.F.C./0.1 ml	10	max	Conta su piastra
Valori Nutrizionali:			100 ml	Per porzione (50 ml)	* % per porzione
Energia	Cont. calorico	Kj Kcal	982 238	491 119	6%
Grassi	Quantità	g	23.6	11.8	17%
di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	16.5	8.3	42%
Carboidrati	Quantità	g	3.8	1.9	1%
di cui zuccheri	Quantità	g	3.8	1.9	2%
Proteine	Quantità	g	2.6	1.3	3%
Sale**	Quantità	g	0.1	0.05	<1%
Organolettiche:					
Aspetto/Colore	Struttura/ Colore	Cremoso, denso, omogeneo, cucchiabile, superficie compatta, color giallo paglierino			Sensoriale
Odore	Odore	Gradevole e tipico			Sensoriale
Sapore	Sapore	Tipico della panna da cucina			Sensoriale
Allergeni:					
Latte					

* %: Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8400 kj /2000 kcal)

** naturalmente presente nel latte