



# Panna da Cucina UHT Frascheri

PRODOTTO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN
Panna da cucina UHT Frascheri 200 ml	210	8006543000349

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Panna da cucina UHT Frascheri a lunga conservazione 200 ml
DESCRIZIONE PRODOTTO	Panna da cucina. Prodotto stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT.
QUANTITÀ NOMINALE	200 ml e (cluster 2 x 100 ml)
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA	Crema di <b>latte</b> , stabilizzante: carragenina
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
CARATTERISTICHE SENSORIALI	Aspetto: cremosa, liscia, abbastanza consistente
	Colore: bianco panna
	Odore: tipico della panna
	Sapore: pieno, tipico della panna, leggermente dolce
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Grasso: min 23,0 % p/p      Proteine: min 2,4 % p/p
	Residuo secco: min 29,0 % p/p      Acidità: 2,3 – 3,0 °SH/50 ml      pH: 6,5 – 6,7
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia: 956 kJ / 232 kcal
	Grassi: 23 g di cui acidi grassi saturi: 17 g
	Carboidrati: 3,7 g di cui zuccheri: 3,6 g
	Proteine: 2,5 g
	Sale: 0,08 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	C.B.T. dopo incubazione per 15 giorni a 30°C ≤10 UFC / 0,1 ml
	Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C: "normale"
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE - INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Si conserva a temperatura ambiente. Dopo l'apertura della confezione, il prodotto deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 3-4 giorni. Per una migliore presentazione si consiglia di aprire la confezione e mescolare il prodotto prima dell'utilizzo.
MODALITÀ DI TRASPORTO	Si conserva a temperatura ambiente. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	4 mesi dalla data di produzione. "Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi fondo" (termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno).
LOTTO	Sul fondo delle vaschette: termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno. Sul cluster: "Da consumarsi preferibilmente entro: vedi fondo" termine minimo di conservazione (giorno, mese ed anno). Sul vassoio: termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno.
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Coppia di vaschette da ml 100 x 2 termoformata in coestruso plastico multistrato costituito da: PS/PE/PS con chiusura in alluminio termolaccato, avvolta in cluster. Peso netto 200 g (100 g x 2), tara 20,4 g (coppia di vaschette con chiusura 11 g, cluster 9,4 g), peso lordo 220,4 g. Dimensioni: 134 x 67 x 65 mm (L x P x h)
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Dichiarata dal produttore
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO	Imballo in cartone ondulato contenente 12 pezzi. Dimensioni: 417 x 277 x 67 mm (L x P x h) Peso netto (al netto del cartone) 2,64 kg, tara 107 g, peso lordo 2,75 kg.
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO	Non presente
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Colli per pallet: 120      Colli per strato: 8
	Strati per pallet: 15      Confezioni per pallet: 1440
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA	Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Medole 52, Castiglione delle Stiviere (MN) IT 03 74 CE