

GORG. DOLCETTO		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO BESCIAMELLA 200 ML		Doc.:sctpr 203081	
 CT				ED: 01 REV. 06	
				PAG: 1 / 2	
Redatto da: CQ			Approvata da DVC	Data revisione 03/11/14	

SCTPR 203081

PRODOTTO: BESCAMELLA LATTE REGGIANO 200 ML.

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
CODICE PRODOTTO	203081
MARCHIO COMMERCIALE	LATTE REGGIANO
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Besciamella UHT a lunga conservazione
DESCRIZIONE PRODOTTO	Prodotto a base di latte ottenuto mediante la miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in brik, destinato alla preparazione di primi piatti e pietanze varie
INGREDIENTI	Latte intero (61,5%), panna , farina di grano (contiene glutine), amido di mais, sale, estratto naturale di noce moscata, aroma
TAGLIO	200 ml
MODALITÀ D'USO/ INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Una volta aperto il contenitore conservare in frigorifero e consumare entro 3/4 giorni
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE	180 Giorni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente (preferibilmente in luogo fresco ed asciutto, a temperatura inferiore ai 22°C)
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Temperatura ambiente
TIPO CONFEZIONE	BRIK BRIK (<i>recupero imballaggio</i> : carta e cartone)
PESO LORDO (g)	222,0
PESO NETTO (g)	213,0
DIMENSIONI CONFEZIONE (CM)	ALTEZZA: 8,4 LARGHEZZA: 6,4 PROFONDITÀ: 4,0
CODICE EAN CONF.	8000005710821
TIPO IMBALLO	CARTONE
DIMENSIONI IMBALLO (CM)	ALTEZZA: 9,0 LARGHEZZA: 33,5 PROFONDITÀ: 20,5
CODICE EAN IMBALLO	8000005160046
CONFEZIONI PER IMBALLO	24
IMBALLI PER STRATO	12
STRATI PER PALLET	12
IMBALLI PER PALLET	144
UNITÀ DI VENDITA	PEZZI / CARTONI (strato o multipli di strato)
DIMENSIONI PALLET (CM)	ALTEZZA : 125,0 LARGHEZZA: 120,0 PROFONDITA': 80,0
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Cooperlat Soc. Coop. agricola – via Piandelmedico, 74 – Jesi (AN) IT 11/006 CE
FORNITORE	Cooperlat Soc. Coop. agricola



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
BESCIAMELLA 200 ML

Doc.:sctpr 203081
ED: 01 REV. 06
PAG: 2 / 2

CARATTERISTICHE CONTENUTO BESCAMELLA U.H.T. COD.GRUPPO 2311

CARATTERISTICHE	PARAMETRO	UNITÀ MISUR	SPECIFICHE		METODO ANALISI
			VALORE	TOLLER.	
ChimicoFisiche:					
pH	Concentraz.	Unità pH	6.50	±0.20	Elettrochimico
Peso Specifico	Densità	g/ml	1.065	±0.001	massa/volume
Materia Grassa	Quantità	% p/p	10.0	±1.0	Gerber modificato
Sostanza secca	Quantità	% p/p	27.5	±1.0	Essiccamento
Microbiologiche:					
C.B.T. (30 °C x 15gg)	Tenore	U.F.C./0.1ml	≤ 10	-	Conta su piastra
Nutrizionali:			Valori medi per 100 ml	Per porzione (100 ml)	* % per porzione
Energia	Cont. calorico	Kj Kcal	649 156	649 156	8%
Grassi di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	9.9 7.0	9.9 7.0	14% 35%
Carboidrati di cui zuccheri	Quantità	g	13.3 7.3	13.3 7.3	5% 8%
Fibre alimentari	Quantità	g	<0,5	<0,5	1%
Proteine	Quantità	g	3.3	3.3	7%
Sale	Quantità	g	0.7	0.7	12%
Organolettiche:					
Colore	Colore	-	Salsa bianco avorio, di struttura omogenea e cremosa, leggermente filante		Sensoriale
Odore	Odore	-	Gradevole e tipico della besciamella (di un prodotto a base di latte), con una nota aromatica di noce moscata		Sensoriale
Sapore	Sapore	-	Leggermente di latte e farina con una nota pronunciata di noce moscata		Sensoriale
Allergeni:					
Latte - Glutine					

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