

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO BESCIAMELLA LEGGERA 500 ML		Doc.:sctpr 203101
			ED: 01 REV: 05
			PAG: 1 / 2
Redatto da: CQ		Approvata da DVC	Data revisione 03/11/14

SCTPR 203101

PRODOTTO: **BESCIAMELLA LATTE REGGIANO LIGHT 500 ML SLIM**

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
CODICE PRODOTTO	203101
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	500 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	6 mesi (dalla data di produzione)
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 (<i>recupero imballaggio</i> : carta e cartone)
PESO LORDO (g)	549,0
PESO NETTO (g)	528,0
DIMENSIONI CONFEZIONE (CM)	ALTEZZA: 14.7 LARGHEZZA: 7.7 PROFONDITA': 4.5
CODICE EAN CONF.	8000005031018
TIPO IMBALLO	CARTONE
DIMENSIONI IMBALLO (CM)	ALTEZZA: 15,0 LARGHEZZA: 40,0 PROFONDITÀ: 20,0
CODICE EAN IMBALLO	8000005161517
CONFEZIONI PER IMBALLO	20
IMBALLI PER STRATO	12
STRATI PER PALLET	7
IMBALLI PER PALLET	84
UNITÀ DI VENDITA	PEZZI / CARTONI (strato o multipli di strato)
DIMENSIONI PALLET (CM)	ALTEZZA: 121.0 LARGHEZZA: 120,0 PROFONDITÀ: 80,0
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Cooperlat Soc. Coop. agricola – via Piandelmedico, 74 – Jesi (AN) IT 11 6 CE Cooperlat Soc. Coop. agricola Via Cappuccini, 1491 – Badia Polesine (RO) IT 05 127 CE
FORNITORE	Cooperlat Soc. Coop. agricola

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO BESCIAMELLA LEGGERA 500 ML	Doc.:sctpr 203101
		ED: 01 REV: 05
		PAG: 2 / 2

CARATTERISTICHE CONTENUTO **BESCIAMELLA 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)