



# Scheda tecnica di Prodotto

## BUDINO CACAO LATTE REGGIANO 100GRx2

Doc.: sctpr 203235

Rev 3

Redatto da **AQ**Approvato da **DC**Data revisione **14-05-2020****SCTPR 203235**

## BUDINO CACAO LATTE REGGIANO 100GRx2

Caratteristiche tecniche	Descrizione
<b>Codice Prodotto</b>	203235
<b>Marchio Commerciale</b>	Latte Reggiano
<b>Denominazione prodotto</b>	Budino al Cacao
<b>Descrizione prodotto</b>	Budino pronto all'uso, ottenuto mediante miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in vasetti form-seal
<b>Ingredienti</b>	LATTE parzialmente scremato (78%), zucchero, cacao (3.5%), amido di mais, amido di mais modificato, gelificante: carragenina (E407), sale, aromi
<b>Origine del Latte</b>	-
<b>Taglio</b>	100 g x 2
<b>Modalità d'uso/Informazioni al consumatore</b>	Prodotto con latte vaccino fresco all'origine. Per una migliore presentazione del prodotto rovesciare su un piattino ed eseguire un foro sul fondo del vasetto
<b>Scadenza/Termine minimo di conservazione (giorni)</b>	240
<b>Condizioni di conservazione</b>	Si conserva chiuso a temperatura ambiente (preferibilmente in luogo fresco ed asciutto, a temperatura inferiore ai 22°C)
<b>Condizioni di trasporto</b>	Temperatura ambiente. Lo stoccaggio in locale fresco garantisce il mantenimento della qualità del prodotto.
<b>Tipo Confezione</b>	Vasetto e capsula in poliaccoppiato per alimenti, termoformato e termosaldato, avvolto in cluster di cartone
<b>Peso lordo (g)</b>	109x2
<b>Peso netto (g)</b>	100x2
<b>Dimensioni confezione (cm)</b>	ALTEZZA 6,5                      LARGHEZZA 12,7                      PROFONDITÀ 6,5
<b>EAN Unità di vendita</b>	8000005350027
<b>Tipo Imballo</b>	Cartone
<b>Dimensioni Imballo (cm)</b>	ALTEZZA 7,0                      LARGHEZZA 39,5                      PROFONDITÀ 19,8
<b>EAN Imballo principale</b>	8000005122051
<b>EAN Imballo secondario</b>	



# Scheda tecnica di Prodotto

## BUDINO CACAO LATTE REGGIANO 100GRx2

Doc.: sctpr 203235

Rev 3

Redatto da **AQ**Approvato da **DC**Data revisione **14-05-2020****SCTPR 203235**

## BUDINO CACAO LATTE REGGIANO 100GRx2

Caratteristiche tecniche	Descrizione
<b>Confezioni per Imballo</b>	9
<b>Imballi per Strato</b>	12
<b>Strati per Pallet</b>	16
<b>Imballi per Pallet</b>	192
<b>Unità di vendita</b>	Coppie/Cartoni
<b>Dimensioni Pallet (cm)</b>	ALTEZZA 127,0                      LARGHEZZA 120,0                      PROFONDITÀ 80,0
<b>Codice EAN Pallet</b>	
<b>Stabilimento</b>	Cooperlat Soc. Coop. Agricola -Via Piandelmedico, 74 -Jesi (AN) IT 11 6 CE
<b>Fornitore</b>	Cooperlat Soc. Coop. Agricola
<b>OGM</b>	La materia prima non contiene e non deriva da Organismi Geneticamente Modificati
<b>Radiazioni Ionizzanti</b>	Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti
<b>Imballi</b>	Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti



# Scheda tecnica di Prodotto

## BUDINO CACAO LATTE REGGIANO 100GRx2

Doc.: sctpr 203235

Rev 3

Caratteristiche	Parametro	U.M.	Valore Riferimento	Intervallo Ottimale	Intervallo Critico	Metodo di Analisi
-----------------	-----------	------	--------------------	---------------------	--------------------	-------------------

### Chimico-fisiche

pH	Concentrazione	°Unità pH	6.55	+/- 0.1	+/- 0.2	MCF01
Proteine del latte	quantità	%p/p	2.55		+/- 0.20	MCF04

### Microbiologiche

C.B.T. (30°C x 15gg)	Tenore	U.F.C./0.1 ml	<1	-	-	MAM08
----------------------	--------	---------------	----	---	---	-------

### Organolettiche

Aspetto/Colore	Struttura/Colore	Struttura compatta, gelatinosa, tipica del budino, color cacao (marrone scuro)				
Odore	Odore	Gradevole e tipico del cacao				
Sapore	Sapore	Dolce e leggermente amaro, tipico del cacao				

### Allergeni (Allegato II Reg. UE 1169/2011)

Latte e prodotti a base di latte

### Nutrizionali: valori medi per 100 g

Energia Kj	Contenuto Calorico	Kj	500
Energia Kcal	Contenuto calorico	Kcal	118
Grassi	Quantità	g	1,9
di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	1,3
Carboidrati	Quantità	g	22
di cui Zuccheri	Quantità	g	18
Fibre	Quantità	g	1,2
Proteine	Quantità	g	3,3
Sale	Quantità	g	0,1