



Scheda tecnica di Prodotto

BUDINO CREME CARAMEL LATTE REGGIANO

Doc.: sctpr 203255

Rev 3

Redatto da **AQ**Approvato da **DC**Data revisione **14-05-2020****SCTPR 203255**

BUDINO CREME CARAMEL LATTE REGGIANO

Caratteristiche tecniche	Descrizione
Codice Prodotto	203255
Marchio Commerciale	Latte Reggiano
Denominazione prodotto	Budino Creme Caramel
Descrizione prodotto	Budino pronto all'uso ottenuto mediante miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in vasetti form-seal
Ingredienti	LATTE intero (84%), zucchero, sciroppo di glucosio, zucchero caramellato (3,5%), amido di mais, amido di mais modificato, proteine del LATTE, gelificanti: carragenina (E407), gomma di xantano (E415), sale, aromi, colorante: annatto (E160b)
Origine del Latte	-
Taglio	100 g x 2
Modalità d'uso/Informazioni al consumatore	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
Scadenza/Termine minimo di conservazione (giorni)	240
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 qualità del prodotto.
Tipo Confezione	Vasetto e capsula in poliaccoppiato per alimenti termoformato e termosaldato, ed avvolto in cluster di cartone
Peso lordo (g)	109x2
Peso netto (g)	100x2
Dimensioni confezione (cm)	ALTEZZA 6,5 LARGHEZZA 12,7 PROFONDITÀ 6,5
EAN Unità di vendita	8000005350423
Tipo Imballo	Cartone
Dimensioni Imballo (cm)	ALTEZZA 7,0 LARGHEZZA 39,5 PROFONDITÀ 19,8
EAN Imballo principale	8000005122075
EAN Imballo secondario	



Scheda tecnica di Prodotto
BUDINO CREME CARAMEL LATTE REGGIANO

Doc.: sctpr 203255

Rev 3

Redatto da **AQ**

Approvato da **DC**

Data revisione **14-05-2020**

SCTPR 203255

BUDINO CREME CARAMEL LATTE REGGIANO

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



Scheda tecnica di Prodotto

BUDINO CREME CARAMEL LATTE REGGIANO

Doc.: sctpr 203255

Rev 3

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

Chimico-fisiche

pH	Concentrazione	°Unità pH	6.60	+/- 0.10	+/- 0.20	MCF01
Proteine del latte	quantità	%p/p	2.65		+/- 0.10	MCF04

Microbiologiche

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

Organolettiche

Aspetto/Colore	Struttura/Colore	Compatta, gelatinosa, di colore giallo, con copertura più scura di sciroppo al caramello				
Odore	Odore	Gradevole e tipico del caramello				
Sapore	Sapore	Tipico del caramello, con leggero sentore di vaniglia				

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	502
Energia Kcal	Contenuto calorico	Kcal	119
Grassi	Quantità	g	3.0
di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	2.0
Carboidrati	Quantità	g	19
di cui Zuccheri	Quantità	g	17
Fibre	Quantità	g	0.2
Proteine	Quantità	g	3.5
Sale	Quantità	g	0.1