Redatto da **AQ**	Approvato da **DC**	Data revisione **27-05-2020**

SCTPR 203295

PANNA COTTA CARAMELLO TREVALLI 100GRx2

Caratteristiche tecniche	Descrizione		
Codice Prodotto	203295		
Marchio Commerciale	Trevalli		
Denominazione prodotto	Dessert Panna Cotta al Caramello		
Descrizione prodotto	Prodotto a base di panna, ottenuto mediante la miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in vasetti form-seal		
Ingredienti	LATTE intero, PANNA (17,5%), zucchero, amido di mais, amido modificato, sciroppo di glucosio, zucchero caramellato (4%), addensanti: carragenina (E407), gomma di xantano (E415), sale, aromi		
Origine del Latte	-		
Taglio	100 g x 2		
Modalità d'uso/Informazioni al consumatore	Conservare preferibilmente in frigorifero e servire fredda. Per un corretto utilizzo, rovesciare il vasetto su un piattino praticando un foro sul fondo		
Scadenza/Termine minimo di conservazione (giorni)	180		
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, termosaldato ed avvolto in cluster di cartone.		
Peso lordo (g)	107x2		
Peso netto (g)	100x2		
Dimensioni confezione (cm)	ALTEZZA 6,5	LARGHEZZA 12,7	PROFONDITÀ 6,5
EAN Unità di vendita	8000005032954		
Tipo Imballo	Cartone		
Dimensioni Imballo (cm)	ALTEZZA 7,0	LARGHEZZA 39,5	PROFONDITÀ 19,8
EAN Imballo principale	8000005122020		
EAN Imballo secondario			

Redatto da **AQ**	Approvato da **DC**	Data revisione **27-05-2020**

SCTPR 203295

PANNA COTTA CARAMELLO TREVALLI 100GRx2

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
PANNA COTTA CARAMELLO TREVALLI 100GRx2

Doc.: sctpr **203295**
Rev **3**

Caratteristiche	Parametro	U.M.	Valore Riferimento	Intervallo Ottimale	Intervallo Critico	Metodo di Analisi
Chimico-fisiche						
pH	Concentrazione	°Unità pH	6.40	+/- 0.10	+/- 0.20	MCF01
Proteine del latte	quantità	%p/p	2.40		+/- 0.1	MCF04
Microbiologiche						
C.B.T	Tenore	UFC/ml	<1	-	-	MAM08
Organolettiche						
Aspetto/Colore	Struttura/Colore	Struttura compatta, liscia, non granulosa, di colore bianco panna, ricoperta di sciroppo al caramello marrone				
Odore	Odore	Gradevole e tipico della panna e del caramello				
Sapore	Sapore	Di panna, leggermente vanigliato, con contrasto di caramello				
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	609			
Energia Kcal	Contenuto calorico	Kcal	146			
Grassi	Quantità	g	7,5			
di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	5,3			
Carboidrati	Quantità	g	17			
di cui Zuccheri	Quantità	g	14			
Fibre	Quantità	g	0,2			
Proteine	Quantità	g	2,5			
Sale	Quantità	g	0,2			