



Scheda tecnica di Prodotto

PANNA COTTA GIANDUIA TREVALLI 100GR

Doc.: sctpr 203290

Rev 4

Redatto da **AQ**Approvato da **DC**Data revisione **27-05-2020****SCTPR 203290**

PANNA COTTA GIANDUIA TREVALLI 100GR

Caratteristiche tecniche	Descrizione
Codice Prodotto	203290
Marchio Commerciale	TREVALLI
Denominazione prodotto	Dessert Panna Cotta alla Gianduja
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 (17,50%), zucchero, amido di mais, amido modificato, addensanti (carragenina, farina di semi di carruba, gomma xantano), sciroppo di glucosio, cioccolato (0,28%), pasta di NOCCIOLE (0,21%), cacao (0.14%), aromi, correttore di acidità: acido lattico, sale, emulsionante: lecitina di SOIA
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	8000005032909
Tipo Imballo	Cartone
Dimensioni Imballo (cm)	ALTEZZA 7,0 LARGHEZZA 39,5 PROFONDITÀ 19,8
EAN Imballo principale	8000005122013
EAN Imballo secondario	



Scheda tecnica di Prodotto
PANNA COTTA GIANDUIA TREVALLI 100GR

Doc.: sctpr 203290

Rev 4

Redatto da **AQ**

Approvato da **DC**

Data revisione **27-05-2020**

SCTPR 203290

PANNA COTTA GIANDUIA TREVALLI 100GR

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 GIANDUIA TREVALLI 100GR

Doc.: sc̄tpr 203290

Rev 4

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

Organolettiche

Aspetto/Colore	Struttura/Colore	Compatta, liscia, non granulosa, di colore bianco panna, ricoperta di sciroppo al gusto di gianduia
Odore	Odore	Gradevole e tipico della panna al gusto di gianduia
Sapore	Sapore	Di panna, leggermente vanigliato, con contrasto al gusto di gianduia

Allergeni (Allegato II Reg. UE 1169/2011)

Latte e prodotti a base di latte

Soia e prodotti a base di soia

Frutta a guscio (nociola)

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	2,7
Sale	Quantità	g	0,2