



Scheda tecnica di Prodotto

PANNA CUCINA REGGIANA 200 ML

Doc.: sctpr 202022

Rev 5

Redatto da **AQ**Approvato da **DC**Data revisione **27-05-2020****SCTPR 202022**

PANNA CUCINA REGGIANA 200 ML

Caratteristiche tecniche	Descrizione
Codice Prodotto	202022
Marchio Commerciale	Latte Reggiano
Denominazione prodotto	Panna da Cucina UHT omogeneizzata a lunga conservazione
Descrizione prodotto	Panna di latte vaccino al 23% (minimo) di grasso sottoposta a trattamento UHT e confezionata in vasetti form-seal o in brik
Ingredienti	Panna di LATTE vaccino di centrifuga
Origine del Latte	Paesi UE
Taglio	200 ml
Modalità d'uso/Informazioni al consumatore	Una volta aperto, il contenitore deve essere messo in frigorifero e consumato entro 3-4 giorni. Nei condimenti è consigliabile aggiungerla a cottura ultimata. L'eventuale presenza di latticello non è da considerarsi un difetto
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	BRİK
Peso lordo (g)	209
Peso netto (g)	200
Dimensioni confezione (cm)	ALTEZZA 8,4 LARGHEZZA 6,4 PROFONDITÀ 4,0
EAN Unità di vendita	8000005202531
Tipo Imballo	Cartone
Dimensioni Imballo (cm)	ALTEZZA 9,0 LARGHEZZA 33,5 PROFONDITÀ 20,5
EAN Imballo principale	8000005070123
EAN Imballo secondario	



Scheda tecnica di Prodotto

PANNA CUCINA REGGIANA 200 ML

Doc.: sctpr 202022

Rev 5

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

SCTPR 202022

PANNA CUCINA REGGIANA 200 ML

Caratteristiche tecniche	Descrizione
Confezioni per Imballo	24
Imballi per Strato	12
Strati per Pallet	12
Imballi per Pallet	144
Unità di vendita	Cartoni
Dimensioni Pallet (cm)	ALTEZZA 125,0 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 CUCINA REGGIANA 200 ML

Doc.: sctpr 202022

Rev 5

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

Chimico-fisiche

pH	Concentrazione	°Unità pH	6.60	+/- 0.10	+/- 0.30	MCF01
Acidità	° Acidità	°SH	5.4	+/- 0.5	+/- 1.0	MCF02
Grasso	Contenuto	%	23.5	+/- 0.3	+/- 0.5	MCF03
Proteine	Quantità	% p/p	2.5	+/- 0.2	+/- 0.4	MCF04
Carboidrati	Quantità	g	3.6	+/- 0.2	+/- 0.4	MCF05

Microbiologiche

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

Organolettiche

Aspetto/Colore	Struttura/Colore	Cremoso, denso, omogeneo, cucchiabile, superficie compatta, liscia, bianco avorio				
Odore	Odore	Gradevole e tipico, assenza di odori estranei				
Sapore	Sapore	Tipico della panna fresca, assenza di sapori estranei				

Allergeni (Allegato II Reg. UE 1169/2011)

Latte e prodotti a base di latte

Nutrizionali: valori medi per 100 ml

Energia Kj	Contenuto Calorico	Kj	982
Energia Kcal	Contenuto calorico	Kcal	233
Grassi	Quantità	g	23
di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	16
Carboidrati	Quantità	g	3,8
di cui Zuccheri	Quantità	g	3,8
Proteine	Quantità	g	2,6
Sale	Quantità	g	0,08