

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PANNA DA MONTARE UHT (1000 ML)</b>	Doc.:sctpr 202065	
		ED: 01 REV. 05	
		PAG: 1 / 2	
Redatto da: CQ		Approvata da DVC	Data revisione 06/11/14

## SCTPR 202065

### PRODOTTO: PANNA DA MONTARE UHT TREVALLI 1000 ML

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
<b>CODICE PRODOTTO</b>	202065
<b>MARCHIO COMMERCIALE</b>	TREVALLI
<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Panna UHT da montare
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Prodotto a base di panna e stabilizzante, miscelato omogeneamente e sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in brik
<b>INGREDIENTI</b>	Crema di <b>latte</b> , stabilizzante: carragenina
<b>TAGLIO</b>	1000 ml
<b>MODALITÀ D'USO/ INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b>	Il prodotto per essere montato deve essere ad una temperatura di 4-5 °C (si consiglia di mettere in frigo 24 ore prima dell'utilizzo). Una volta aperto il contenitore riporre in frigorifero e consumare entro 3-4 giorni.
<b>TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	4 mesi dalla data di confezionamento
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>	Ambiente fresco (possibilmente a temperature < 20 °C)
<b>CONDIZIONI DI TRASPORTO</b>	Ambiente fresco (possibilmente a temperature < 20 °C)
<b>TIPO CONFEZIONE</b>	BRIK ( <i>recupero imballaggio: carta e cartone</i> )
<b>PESO LORDO (g)</b>	1025,0
<b>PESO NETTO (g)</b>	1000,0
<b>DIMENSIONI CONFEZIONE (CM)</b>	ALTEZZA: 16,7    LARGHEZZA: 9,6    PROFONDITÀ: 6,3
<b>CODICE EAN CONF.</b>	8000005210208
<b>TIPO IMBALLO</b>	CARTONE
<b>DIMENSIONI IMBALLO (CM)</b>	ALTEZZA: 17,0    LARGHEZZA: 40,0    PROFONDITÀ: 20,5
<b>CODICE EAN IMBALLO</b>	8000005080016
<b>CONFEZIONI PER IMBALLO</b>	12
<b>IMBALLI PER STRATO</b>	12
<b>STRATI PER PALLET</b>	6
<b>IMBALLI PER PALLET</b>	72
<b>UNITÀ DI VENDITA</b>	PEZZI / CARTONE (strato o multipli di strato)
<b>DIMENSIONI PALLET (CM)</b>	ALTEZZA : 115,0    LARGHEZZA : 120,0    PROFONDITA' : 80,0
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Cooperlat Soc. Coop. agricola – via Piandelmedico, 74 – Jesi (AN) IT 11 6 CE
<b>FORNITORE</b>	Cooperlat Soc. Coop. Agricola

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PANNA DA MONTARE UHT (1000 ML)**

Doc.:sctpr 202065

ED: 01 REV. 05

PAG: 2 / 2

**caratteristiche contenuto PANNA DA MONTARE UHT (1000 ML)**

Cod. gruppo 2222

CARATTERISTICHE	PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	SPECIFICHE		METODO DI ANALISI
			VALORE	TOLLER.	
<b>Chimico-Fisiche:</b>					
<b>pH</b>	Concentrazione	Unità pH	6.70	±0.20	Elettrochimico
<b>Acidità SH</b>	Concentrazione	°SH	4.4	±0.7	Soxlet-HenKel
<b>Peso Specifico</b>	Densità	g/ml	1000	±2	Volumetrico
<b>Materia Grassa</b>	Quantità	%	35	±1.0	Assorbimento Raggi infrarossi
<b>Residuo secco</b>	Quantità	%	41.0	±2.0	Assorbimento Raggi infrarossi
<b>Microbiologiche:</b>					
<b>C.B.T. (30 °C x 15gg)</b>	Tenore	U.F.C./0.1 ml	≤ 10	di legge	Conta su piastra
<b>Nutrizionali:</b>					
			<b>Medi per 100 ml</b>	<b>Per porzione (125 ml)</b>	<b>* % per porzione</b>
<b>Energia</b>	Cont. calorico	Kj Kcal	1383 336		-
<b>Grassi</b>	Quantità	g	35.0		-
di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	24.5		-
<b>Carboidrati</b>	Quantità	g	3.1		-
di cui zuccheri	Quantità	g	3.1		-
<b>Proteine</b>	Quantità	g	2.1		-
<b>Sale **</b>	Quantità	g	0.1		-
<b>Organolettiche:</b>					
<b>Aspetto/Colore</b>	Struttura/ Colore	-	Fluido, omogeneo, bianco avorio		Sensoriale
<b>Odore</b>	Odore	-	Gradevole e tipico		Sensoriale
<b>Sapore</b>	Sapore	-	Dolce, tipico della panna di latte...		Sensoriale
<b>Allergeni:</b>					
Latte					

\* %: Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8400 kj / 2000 kcal)

\*\* naturalmente presente nel latte