



# Scheda tecnica di Prodotto

## PANNA DA MONTARE UHT TREVALLI 1000 ML

Doc.: sctpr 202065

Rev 4

Redatto da **AQ**Approvato da **DC**Data revisione **13-03-2020**

### SCTPR 202065

## 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 da montare e da cucina
<b>Descrizione prodotto</b>	Prodotto a base di panna e stabilizzante, miscelato omogeneamente e sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asepticamente in brik
<b>Ingredienti</b>	Crema di LATTE, stabilizzante: carragenina (E407)
<b>Origine del Latte</b>	Paesi UE
<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>Scadenza/Termine minimo di conservazione (giorni)</b>	180
<b>Condizioni di conservazione</b>	Ambiente fresco (possibilmente a temperature < 10°C)
<b>Condizioni di trasporto</b>	Ambiente fresco (possibilmente a temperature <20°C)
<b>Tipo Confezione</b>	BRIK
<b>Peso lordo (g)</b>	1028
<b>Peso netto (g)</b>	1000
<b>Dimensioni confezione (cm)</b>	ALTEZZA 16,7                      LARGHEZZA 9,6                      PROFONDITÀ 6,3
<b>EAN Unità di vendita</b>	8000005210208
<b>Tipo Imballo</b>	Cartone
<b>Dimensioni Imballo (cm)</b>	ALTEZZA 17,0                      LARGHEZZA 40,0                      PROFONDITÀ 20,5
<b>EAN Imballo principale</b>	8000005080016
<b>EAN Imballo secondario</b>	



**Scheda tecnica di Prodotto**  
**PANNA DA MONTARE UHT TREVALLI 1000 ML**

Doc.: sctpr 202065

Rev 4

Redatto da **AQ**

Approvato da **DC**

Data revisione **13-03-2020**

**SCTPR 202065**

**PANNA DA MONTARE UHT TREVALLI 1000 ML**

Caratteristiche tecniche	Descrizione
Confezioni per Imballo	12
Imballi per Strato	12
Strati per Pallet	6
Imballi per Pallet	72
Unità di vendita	Pezzi/Cartoni
Dimensioni Pallet (cm)	ALTEZZA 118,0                      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 DA MONTARE UHT TREVALLI 1000 ML

Doc.: sctpr 202065

Rev 4

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

### Chimico-fisiche

pH	Concentrazione	°Unità pH	6.70	+/- 0.10	+/- 0.20	MCF01
Acidità	° Acidità	°SH	4.4	+/- 0.4	+/- 0.7	MCF02
Residuo Secco	Quantità	%p/p	41.0	+/- 1.5	+/- 2.0	MCF06
Grasso	Contenuto	%	35.0	+/- 0.7	+/- 1.0	MCF03

### Microbiologiche

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

### 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	1383
Energia Kcal	Contenuto calorico	Kcal	336
Grassi	Quantità	g	35
di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	25
Carboidrati	Quantità	g	3,1
di cui Zuccheri	Quantità	g	3,1
Proteine	Quantità	g	2,1
Sale	Quantità	g	0,08

### Organolettiche

Aspetto/Colore	Struttura/Colore	Fluido, omogeneo, bianco avorio
Odore	Odore	Gradevole e tipico
Sapore	Sapore	Dolce, tipico della panna di latte