

	<b>Preparato a base di grasso vegetale a lunga conservazione UHT zuccherato</b>	Doc.:sctpr 204516	
		ED: 02 REV: 07	
		PAG: 1 / 2	
Redatto da: CQ		Approvata da DVC	Data revisione 03/11/14
<b>SCTPR 204516</b>			

**PRODOTTO: PREPARATO VEGETALE HOPLA' SLIM 500 ML**

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
<b>CODICE PRODOTTO</b>	204516
<b>MARCHIO COMMERCIALE</b>	HOPLA'
<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Preparato a base di grasso vegetale a lunga conservazione UHT zuccherato
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Preparato a base di grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto, 26,7%), ottenuto mediante miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico U.H.T. e confezionato asepticamente in brik
<b>INGREDIENTI</b>	Acqua, grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto, 26,7%), zucchero, stabilizzanti: sciroppo di sorbitolo (E420ii), idrossipropilcellulosa (E463), <b>proteine del latte</b> , emulsionanti: esteri mono e diacetiltartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e), lecitina di <b>soia</b> (E322), esteri lattici dei mono e digliceridi degli acidi grassi (E472b), sale, aromi, colorante: betacarotene (E160a)
<b>TAGLIO</b>	500 ml
<b>MODALITÀ D'USO/ INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b>	Per una migliore resa è opportuno che il prodotto, prima di essere montato, venga posto in frigorifero sino a raggiungere una temperatura di 5-8°C. Da montare con frullini elettrici o a mano, per una migliore resa aggiungere latte freddo fino ad un massimo del 20 %. Ideale per la produzione e decorazione di torte farcite, semi freddi, gelati, ecc. Per una migliore resa è opportuno che il prodotto, prima di essere montato, venga posto in frigorifero sino a raggiungere una temperatura di 5-8°C. Da montare con frullini elettrici o a mano, per una migliore resa aggiungere latte freddo fino ad un massimo del 20 %.
<b>TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	12 mesi
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>	Temperature inferiori ai 22 °C
<b>CONDIZIONI DI TRASPORTO</b>	Temperature inferiori ai 22 °C
<b>TIPO CONFEZIONE</b>	BRİK (recupero imballaggio: carta e cartone)
<b>DIMENSIONI CONFEZIONE (CM)</b>	ALTEZZA: 14.7 LARGHEZZA: 7.7 PROFONDITÀ: 4.5
<b>PESO LORDO (g)</b>	538,0
<b>PESO NETTO (g)</b>	520,0
<b>CODICE EAN CONF.</b>	8000005045169
<b>TIPO IMBALLO</b>	CARTONE
<b>DIMENSIONI IMBALLO (CM)</b>	ALTEZZA: 15,0 LARGHEZZA: 40,0 PROFONDITÀ: 20,0
<b>CODICE EAN IMBALLO</b>	8000005140048
<b>CONFEZIONI PER IMBALLO</b>	20
<b>IMBALLI PER STRATO</b>	12
<b>STRATI PER PALLET</b>	7
<b>IMBALLI PER PALLET</b>	84
<b>UNITÀ DI VENDITA</b>	PEZZI / CARTONI (strato o multipli di strato)
<b>DIMENSIONI PALLET (CM)</b>	ALTEZZA: 121.0 LARGHEZZA: 120,0 PROFONDITÀ: 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



**Preparato a base di grasso vegetale  
a lunga conservazione UHT  
zuccherato**

Doc.:sctpr 204516  
ED: 02 REV. 07  
PAG: 2 / 2

**ARATERISTICHE CONTENUTO DEL PREPARATO A BASE DI GRASSO VEGETALE A LUNGA CONSERVAZIONE  
UHT ZUCCHERATO COD. GRUPPO 2511**

CARATTERISTICHE	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		METODO DI ANALISI
			VALORE	TOLLER.	
<b>Chimico - Fisiche:</b>					
<b>pH</b>	Concentraz.	Unità pH	6.50	± 0.50	Elettrochimico
<b>Peso Specifico</b>	Densità	g/ml	1.040	± 0.005	Volumetrico
<b>Materia Grassa</b>	Quantità	%P/P	26.7	± 2.0	Assorbimento Raggi infrarossi
<b>Residuo Secco</b>	Quantità	%P/P	42.0	± 2.0	Essiccamento
<b>Microbiologiche:</b>					
<b>C.B.T. (30 °C x 15gg)</b>	Tenore	U.F.C./0.1ml	≤ 10	-	Conta su piastra
<b>Nutrizionali:</b>			<b>Valori medi per 100 ml</b>	<b>Per porzione (15 ml)</b>	<b>* % per porzione</b>
<b>Energia</b>	Cont. calorico	Kj Kcal	1241 300	186 45	2%
<b>Grassi</b>	Quantità	g	26,7	4,0	6%
di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	25,3	3,8	19%
<b>Carboidrati</b>	Quantità	g	14,3	2,1	1%
di cui zuccheri	Quantità	g	11,9	1,8	2%
<b>Fibre alimentari</b>	Quantità	g	0,2	<0,1	-
<b>Proteine</b>	Quantità	g	0,6	0,1	<1%
<b>Sale</b>	Quantità	g	0,3	<0,1	<1%
<b>Organolettiche:</b>					
<b>Aspetto/Colore</b>	Struttura/ Colore	-	Liquido, bianco panna		Sensoriale
<b>Odore</b>	Odore	-	Gradevole e tipico		Sensoriale
<b>Sapore</b>	Sapore	-	Leggermente vanigliato		Sensoriale
<b>Allergeni:</b>					
Latte (proteine del latte), soia (lecitina di soia)					

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