

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 20/08/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

PANNA

Denominazione commerciale	Panna da cucina UHT a lunga conservazione
Denominazione legale	Panna
Fornitore	Consorzio Latterie Virgilio Viale della Favorita, 19 – 46100 Mantova
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Crema di latte, latte
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte
Origine del latte	Italia
Modalità di conservazione:	A confezione chiusa il prodotto può essere mantenuto a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero tra 0°C / +5°C e consumare entro 3-4 giorni.
Shelf life	180gg
Peso	200g
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003
Conservanti	Assenti

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0317
Codice EAN	8011192001531
Bollo CE	IT 03 131 CE

-Caratteristiche organolettiche-

Aspetto	Tipico
Colore	Bianco, giallo paglierino
Sapore	Gradevole

-Caratteristiche microbiologiche-

Germi aerobi mesofili a 30°C (ufc/0,1ml)	<10
Bacillus cereus (ufc/ml)	<10

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Mat. Grassa	22-26%
Solidi non grassi	5-8%

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1013
	kcal	246
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	25
	g	18
Carboidrati di cui zuccheri	g	3,7
	g	3,7
Proteine	g	2,7
Sale	g	0,14

-Informazioni logistiche-

Tipologia imballo primario	Brick in cartoncino poliaccoppiato
Lunghezza – Larghezza - Altezza	4cm x 6,5cm x 8,4cm
Peso	200g
Tipologia imballo secondario	Fustella in cartone ondulato
Lunghezza – Larghezza - Altezza	34cm x 20cm x 9cm
Peso	4,8kg
Tipologia pallet	Eur/Epal
Lunghezza – Larghezza - Altezza	80cm x 120cm x 130cm
Imballi per strato	n. 12
Strati per pallet	n. 12
Imballi per pallet	n. 144
Quantità per confezione	n. 24
Quantità per pallet	691,2kg

