



1) COD. ART. PANME101
PANNA DA CUCINA 200 ml

2) DENOMINAZIONE LEGALE Panna da cucina UHT

3) DESCRIZIONE Panna da cucina UHT, 20% di grassi, 200 ml.

4) INGREDIENTI **Panna, proteine del latte**, addensanti: farina di semi di carrube, carragenina, farina di semi di guar.

5) DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g	
VALORE ENERGETICO	867 KJ 207 kcal
GRASSI	20 g
DI CUI SATURI	11 g
CARBOIDRATI	4,2 g
DI CUI ZUCCHERI	4,2 g
PROTEINE	3,2 g
SALE	0,13 g

6) ALLERGENI

SI	NO	ALLERGENE
	X	Cereali contenenti glutine*
	X	Crostacei*
	X	Uova*
	X	Pesce*
	X	Arachidi*
	X	Soia*
X		Latte*
	X	Frutta a guscio*
	X	Sedano*
	X	Senape*
	X	Semi di sesamo*
	X	Anidride solforosa e solfiti
	X	Lupini*
	X	Molluschi*

* e prodotti derivati

7) STANDARD QUALITATIVI

SENSORIALI

ASPETTO	colore bianco panna
ODORE	tipico della panna
GUSTO	tipico della panna
CONSISTENZA	omogenea, cremosa

CHIMICO-FISICHE

GRASSO	min 20%
--------	---------

MICROBIOLOGICHE

Conforme ai requisiti del Regolamento (EC) 2073/2005
--



8) STOCCAGGIO E TRASPORTO

Conservare in ambiente pulito e secco, preservando la confezione integra.
Temperatura di conservazione raccomandata da +4°C a +24°C.
Trasporto a temperatura controllata.

9) CONSERVAZIONE

Conservare la confezione chiusa tra i +4°C e i +24°C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero tra +4° C e +8° C e consumare entro 3 giorni.

10) INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

CERTIFICAZIONI	IFS Food DIN EN ISO 9001:2008 DIN EN ISO 22000:2005
IDONEITA' DIETE SPECIFICHE	Lacto-Ovo Vegetariani, Celiaci
OGM	Non contiene OGM e non deriva da OGM (Rif. Regolamento comunitario n.1829/2003 del 1830/2003)
HACCP/IGIENE	La produzione è conforme alla normativa vigente nell'UE
TRACCIABILITA'	Conforme alla normativa vigente nell'UE
PACKAGING	Conforme alla normativa vigente nell'UE
BOLLO CEE	SK 017 ES