



SCHEDA TECNICA PANNA DA CUCINA 200ml

NOME COMMERCIALE

Panna BONIZZI da cucina UHT

Cod. Prodotto: PANCO001



STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Centro Latte Bonizzi S.r.l. via Bergamo 6, Soncino (CR) – IT 03/112 CE

DESCRIZIONE

Panna pronta per cucinare sottoposta a trattamento UHT che consiste nel portare il prodotto ad elevata temperatura per pochi secondi. Il trattamento termico UHT inattiva la carica batterica rendendo il prodotto igienicamente sicuro. Il successivo confezionamento in condizioni asettiche e l'uso di imballaggi sterilizzati e protettivi da aria e luce consentono una durata prolungata senza l'impiego di sostanze conservanti.

Il prodotto è destinato a tutti gli individui compatibilmente con il loro stato di salute.

INGREDIENTI

Crema di panna (**LATTE**), stabilizzante: carragenina.

Origine del latte: latte di Paesi UE

Paese di trasformazione: ITALIA

ALLERGENI

Il consumo del prodotto è sconsigliato ad individui che presentano intolleranze e/o allergie alle seguenti sostanze:

- **LATTOSIO**
- **PROTEINE DEL LATTE**



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica Batterica Totale a 30°C per 15 gg : Prodotto commercialmente sterile

Residui antibiotici: non rilevabili

Micotossine: Aflatossina M1 < 50 ppt

Metalli pesanti: Inferiori ai limiti imposti dal Reg. CE 1881/06

CONTROLLO SENSORIALE

Colore: bianco porcellaneo

Sapore: caratteristico di panna, leggermente dolce

Odore: caratteristico di panna

Consistenza: cremosa

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 ml di prodotto)

Energia	889 kJ - 215 kcal
Grassi	21,0 g
Di cui acidi grassi saturi	14.0 g
Carboidrati	4,0 g
Di cui zuccheri	4.0 g
Proteine	2,6 g
Sale	0.1 g

CODICI RINTRACCIABILITÀ'

Sulla parte superiore del brik è presente il Termine Minimo di Conservazione, la sigla della Macchina



confezionatrice, l'orario di confezionamento ed il lotto di produzione che consiste in una L seguita da un codice composto da 4 numeri una lettera ed un altro numero finale, in aggiunta è presente anche l'orario di produzione.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E T.M.C.

Si conserva a temperatura ambiente, ma per un miglior rendimento è consigliato mantenere alla temperatura di frigorifero.

Dopo l'apertura della confezione, il prodotto deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 3-4 giorni. Il termine minimo di conservazione (T.M.C.) di norma è di 6 mesi dalla data di produzione.

FORMATO, IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

<i>Caratteristiche generali</i>	<i>Panna da 200 ml</i>
Contenuto unità vendita	200 ml
Dimensioni brik (HxLxP)	85x64x41 mm
Peso lordo	210,6 g
Peso netto	202,4 g
Tara	8,2 g
Tipo di imballo	Cartone
Dimensioni imballo (HxLxP)	85x328x192 mm
Peso lordo (al netto del cartone)	5,05 kg
Tara	74 g
Peso lordo	5,12 kg
Dimensioni pallet (HxLxP)	1190x1200x800 mm
Confezioni per pallet	3456
Colli per pallet	144



Brik per cartone/termo	24
Colli per strato	12
Strati per pallet	10

I pallet sono avvolti con film estensibile e coperti da un foglio di cellofan in testa per evitare il deposito di polvere su brik.