

	Riferimento ST01.01	SCHEDA TECNICA			Revisione 04	Pagina 1/2
	Data di creazione 01/02/17	LA PANNA DI PÀ 38%			Data ultima revisione 20/07/23	

Denominazione commerciale	La Panna di Pà					
Denominazione di vendita	Panna da montare UHT a lunga conservazione al 38% di grasso					
Descrizione del prodotto	Panna sottoposta a trattamento U.H.T., omogeneizzata e confezionata in asettico					
Aspetto	Liquido denso di colore bianco e sapore caratteristico di panna					
Ingredienti	Panna di latte vaccino, origine Italia					
Termine Minimo di Conservazione	180 giorni					
Parametri microbiologici	Microrganismi mesofili aerobi < 10 ufc/ml Salmonella spp. Assente in 25 g Listeria monocytogenes Assente in 25 g Stabilità a 30°C per 15 giorni. Stabile Stabilità a 55°C per 7 giorni Stabile					
pH	Medio	6,70	Minimo	6,55	Massimo	6,85
Dichiarazione nutrizionale	<i>Valori medi per 100 ml di prodotto</i>					*AR
	Energia	1494 kJ / 363 kcal			18%	
	Grassi	38,0 g			54%	
	di cui acidi grassi saturi	25,5 g			128%	
	Carboidrati	3,2 g			1%	
	di cui zuccheri	3,2 g			4%	
	Proteine	2,0 g			4%	
	Sale	0,1 g			1%	
	<i>*AR= Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal)</i>					
Conservazione	Per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto si consiglia di conservare in frigorifero tra 0°C e +5°C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 3/4 giorni					
Normativa	Il prodotto è conforme alle normative nazionali e comunitarie					
Lotto	Lyddd-38 L = lotto y = ultima cifra anno ddd = giorno giuliano -38 = prodotto					
Bollo CE	IT T452R CE					
Confezioni	<i>Tipo di confezione</i>	<i>Contenuto</i>		<i>Dimensioni (p x l x a)</i>		
	Tetra Brik Aseptic	1 litro		65 x 95 x 170 mm		
	Bag in Box Aseptic	10 litri		230 x 195 x 275 mm		
	Combo pallet box Aseptic	1.000 litri		1219 x 1016 x 1147 mm		

Riferimento ST01.01	SCHEDA TECNICA	Revisione 04	Pagina 2/2
Data di creazione 01/02/17	LA PANNA DI PÀ 38%	Data ultima revisione 20/07/23	

Composizione dei bancali						
<i>Imballo primario</i>	<i>Imballo secondario</i>	<i>pezzi/strato</i>	<i>strati/bancale</i>	<i>pezzi/bancale</i>	<i>peso bancale</i>	<i>Dimensioni (p x l x a)</i>
Tetra Brik 1 l	12-unit carton	144	5	720	770 kg ca	120 x 80 x 102 cm
Aseptic Bag 10 l	single unit carton	20	4	80	850 kg ca	120 x 80 x 128 cm
Aseptic Bag 1000 l	combo pallet box	1	1	1	1105 kg ca	120 x 102 x 115 cm

Elenco degli allergeni presenti (Reg. 1169/11 UE, Allegato II)	SI	NO
Cereali contenenti glutine e loro derivati		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte	X	
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X

Dichiarazione OGM

In riferimento al Regolamento CE 1829/2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati, e al Regolamento CE 1830/2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, dichiariamo la conformità del prodotto nel campo d'applicazione dei suddetti regolamenti.

Dichiarazione radiazioni ionizzanti

Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Nanomateriali

Il prodotto NON contiene Nanomateriali in accordo con il Reg. (EC) 1169/2011.