


| | | | |
|---|---|-------------------|----------------------------|
|  | SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PANNA CUCINA LEGGERA 500 ML | Doc.:sctpr 202238 | |
| | | ED: 02 REV: 06 | |
| | | PAG: 1 / 2 | |
| Redatto da: CQ | | Approvata da DVC | Data revisione 26/05/16 |

SCTPR 202238

PRODOTTO: PANNA CUCINA REGINA 500 ML SLIM

| CARATTERISTICHE TECNICHE | DESCRIZIONE |
|--|---|
| CODICE PRODOTTO | 202238 |
| MARCHIO COMMERCIALE | REGINA |
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | Panna da cucina Leggera (20%MG) UHT |
| DESCRIZIONE PRODOTTO | Panna di latte vaccino al 20% di materia grassa, omogeneizzata, addizionata di carragenina, sottoposta a trattamento termico UHT e confezionata in brik |
| INGREDIENTI | Panna , stabilizzante: carragenina |
| TAGLIO | 500 ml |
| MODALITÀ D'USO/ INFORMAZIONI AL CONSUMATORE | Una volta aperto, il contenitore deve essere messo in frigorifero e consumato entro 3-4 giorni. Nei condimenti è consigliabile aggiungerla a cottura ultimata. Mescolare accuratamente prima dell'uso. L'eventuale presenza di latticello non è da considerarsi un difetto. |
| TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE | 180 giorni |
| CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE | Temperatura ambiente (preferibilmente luogo fresco ed asciutto) |
| CONDIZIONI DI TRASPORTO | Temperatura ambiente (preferibilmente luogo fresco ed asciutto) |
| TIPO CONFEZIONE | BRIK (recupero imballaggio: carta e cartone) |
| DIMENSIONI CONFEZIONE (CM) | ALTEZZA: 14.7 LARGHEZZA: 7.7 PROFONDITA': 4.5 |
| PESO LORDO (g) | 525,0 |
| PESO NETTO (g) | 500,0 |
| CODICE EAN CONF | 8000005022382 |
| TIPO IMBALLO | CARTONE |
| DIMENSIONI IMBALLO (CM) | ALTEZZA: 15,0 LARGHEZZA: 40,0 PROFONDITÀ: 20,0 |
| CODICE EAN IMBALLO | 8000005072134 |
| CONFEZIONI PER IMBALLO | 20 |
| IMBALLI PER STRATO | 12 |
| STRATI PER PALLET | 6 |
| IMBALLI PER PALLET | 72 |
| UNITÀ DI VENDITA | PEZZI / CARTONI (strato o multipli di strato) |
| DIMENSIONI PALLET (CM) | ALTEZZA: 121.0 LARGHEZZA: 120,0 PROFONDITÀ: 80,0 |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | Cooperlat Soc. Coop. agricola – via Piandelmedico, 74 – Jesi (AN) IT 11 6 CE |
| FORNITORE | Cooperlat Soc. Coop. agricola |



STANDARD DI PRODOTTO
PANNA CUCINA UHT "LEGGERA"

Doc.:sctpr 202238
ED: 02 REV: 06
PAG: 2 / 2

CARATT. CONTENUTO PANNA DA CUCINA REGINA cod. gruppo 2212

| CARATTERISTICHE | PARAMETRO | UNITÀ MISURA | SPECIFICHE | | METODO ANALISI |
|-------------------------------|----------------------|---|------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| | | | VALORE | TOLLER. | |
| Chimico-Fisiche: | | | | | |
| pH | Concentrazione | Unità pH | 6.60 | ±0,20 | Elettrochimico |
| Acidità | concentrazione | °SH/100ml | 5.50 | ±1,0 | Soxhlet-Henkel |
| Materia Grassa | Quantità | %p/p | 20,0 | +0,50 | Assorbimento Raggi infrarossi |
| Proteine | Quantità | %p/p | 2,6 | ±0,4 | Assorbimento Raggi infrarossi |
| Carboidrati | Quantità | %p/p | 4,0 | ±0,4 | Assorbimento Raggi infrarossi |
| Microbiologiche: | | | | | |
| C.B.T. (30 °c x 15 gg) | Tenore | U.F.C./0.1ml | 10 | max | Conta su piastra |
| Nutrizionali: | | | Valori medi per100 ml | Per porzione (50 ml) | * % per porzione |
| Energia | Cont. calorico | Kj Kcal | 849 206 | 425 103 | 5% |
| Grassi | Quantità | g | 20,0 | 10,0 | 14% |
| di cui acidi grassi saturi | Quantità | g | 14,0 | 7,0 | 35% |
| Carboidrati | Quantità | g | 3,8 | 2,0 | <1% |
| di cui zuccheri | Quantità | g | 3,8 | 2,0 | 2% |
| Proteine | Quantità | g | 2,6 | 1,3 | 3% |
| Sale** | Quantità | g | 0,1 | 0,05 | <1% |
| Organolettiche: | | | 1 brik contiene 4 porzioni | | |
| Aspetto/Colore | Struttura/ Colore | Cremoso, denso, omogeneo, cucchiabile, superficie compatta, color giallo paglierino | | | Sensoriale |
| Odore | Odore | Gradevole e tipico | | | Sensoriale |
| Sapore | Sapore | Tipico della panna da cucina | | | Sensoriale |
| Allergeni: | | | | | |
| Latte | | | | | |

* %: Assunzione di riferimento per un adulto medio (pari a 8400 kj / 2000 kcal)

** naturalmente presente nel latte