



SCHEDA TECNICA DI
PRODOTTO PANNA

Data revisione
06/06/2019

SCTPR 202613

PRODOTTO: SPRAY FIORDINEVE 500 GRAMMI

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
CODICE PRODOTTO	202613
MARCHIO COMMERCIALE	AL CRUZ CANARIAS
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Panna spray zuccherata UHT
DESCRIZIONE PRODOTTO	Prodotto a base di panna ottenuto mediante miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in bombole spray litografate, complete di erogatore e tappo.
INGREDIENTI	Panna 90% (derivato del latte), zucchero (8,5%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzante: carragenina (E407), aroma naturale di vaniglia. Propellente: protossido d'azoto (E942). <i>Origine del latte UE</i>
TAGLIO	500 g
MODALITÀ D'USO/ INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Per una migliore resa, prima dell'utilizzo mettere la bombola in frigorifero. agitare bene prima dell'uso. Capovolgere la bombola in posizione verticale e premere con una leggera pressione l'erogatore. Dopo l'uso rovesciare e lavare l'erogatore sotto un getto di acqua corrente.
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE	240 giorni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente, preferibilmente in luogo fresco ed asciutto al fine di preservare le caratteristiche qualitative ottimali
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Temperatura ambiente (preferibilmente mezzo coibentato).
TIPO CONFEZIONE	Bombola in banda stagnata (<i>recupero imballaggio: vetro-metalli</i>)
PESO LORDO (g)	653,0
PESO NETTO (g)	515,0
DIMENSIONI CONFEZIONE (CM)	ALTEZZA: 32,0 LARGHEZZA: 6,5 PROFONDITÀ: 6,5
CODICE EAN CONF.	8000005203972
TIPO IMBALLO	Falda in cartone e film termoretraibile
DIMENSIONI IMBALLO (CM)	ALTEZZA: 32,2 LARGHEZZA: 20,7 PROFONDITÀ: 13,8
CODICE EAN IMBALLO	8000005210185
CONFEZIONI PER IMBALLO	6
IMBALLI PER STRATO	31
STRATI PER PALLET	5
IMBALLI PER PALLET	155
UNITÀ DI VENDITA	PEZZI / CARTONI (strato o multipli di strato)
DIMENSIONI PALLET (CM)	ALTEZZA: 175,0 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



SCHEDA TECNICA DI
PRODOTTO PANNA

Caratteristiche Contenuto: PANNA SPRAY ZUCCHERATA AL 27 % MG

COD.GRUPPO 2241

CARATTERISTICHE	PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	SPECIFICHE		METODO DI ANALISI
			VALORE	TOLLER.	
Chimico-Fisiche:					
pH	Concentraz.	Unità pH	6.65	±0.20	MCF01
Materia Grassa	Quantità	% p/v	27.0	±0.7	MCF03
Residuo secco	Quantità	%p/p	40.0	±2.0	MCF06
Pressione all'equilibrio	Pressione relativa	bar	7.5	±1.0	MCF21
Peso erogato	Quantità	g	230	min.	MCF20
Volume erogato	Volume	ml	1300	±100	MCF20
Microbiologiche:					
C.B.T. (30°C x15gg)	Tenore	U.F.C./0.1 ml	10	max.	MAM08
Dichiarazione Nutrizionale:			Valori medi per 100 g	Per porzione (15 g)	*% per porzione
Energia	Cont. calorico	Kj Kcal	1244 301	186 45	2%
Grassi	Quantità	g	27	4,1	6%
di cui acidi grassi saturi			19	2,9	15%
Carboidrati di cui zuccheri	Quantità	g	12 12	1,8 1,8	1% 2%
Proteine	Quantità	g	2,2	0,3	1%
Sale **	Quantità	g	0,08	0,012	<1%
Organolettiche:			Contiene ca. 33 porzioni		
Aspetto/Colore	Struttura/ Colore	-	panna montata, bianco avorio, con buona stabilità del profilo di schiuma per almeno 10'		Sensoriale
Odore	Odore	-	Gradevole e tipico		Sensoriale
Sapore	Sapore	-	Tipico della panna fresca montata con sentore di vaniglia		Sensoriale
ALLERGENI (allegato II Reg UE 1169/2011)					
Latte e prodotti a base di latte					
IMBALLI					
Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti secondo la normativa vigente					

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

** Il valore si riferisce esclusivamente al sale naturalmente presente nell'alimento