

Padania Alimenti Srl	PANNA FRESCA PASTORIZZATA SPECIFICHE TECNICHE gr. 38% minimo	Rev.04 del 10/09/2016 Pag, 1/2
---------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------

DENOMINAZIONE: Panna fresca pastorizzata.

INGREDIENTI: Crema di latte vaccino – ORIGINE: Italia

Allergeni: latte vaccino (lattosio) – Non esistono problematiche di cross contamination con altre sostanze allergeniche.

Il latte non contiene e non deriva da sostanze geneticamente modificate; non esistono problematiche di cross contamination.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Padania Alimenti S.r.l., V. E. Fermi 79 – SS Castelnuovese - Casalmaggiore (CR) – IT 03 156 CE

DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto da latte fresco con metodo di centrifuga e sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione con sistema H.T. S.T. – Provenienza materia prima: Italia

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso % p/p	min. 38
Proteine % p/p	min. 1,90
Residuo secco %	min. 42
Acidità SH/100 ml	3,80 – 4.80
pH	6,60 - 6,80
Aflatossina M1 ppt (Rif. al latte di partenza)	max. 50
Metalli pesanti (Pb) ppm	max. 0,05
Res. di pesticidi	di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T. ufc/ml	<30.000
Coliformi totali ufc/ml	<1
Salmonella spp /25g	assente
Listeria Monocytogenes /25g	assente

Panna fresca		
Valori medi		per 100mL prodotto
energia	kJ	1486
	kcal	361
grassi	g	38,0
di cui acidi grassi saturi	g	28,0
carboidrati	g	2,6
di cui zuccheri	g	2,6
proteine	g	2,1
sale	g	0,13

Padania Alimenti Srl	PANNA FRESCA PASTORIZZATA SPECIFICHE TECNICHE gr. 38% minimo	Rev.04 del 10/09/2016 Pag, 2/2
---------------------------------	----------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE

Tetra Rex costituita da carta e polietilene, conforme alla normativa vigente in materia di imballi.

TIPO DI CONFEZIONE, IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Formato da ml 1000 – Tetra Rex

Codice EAN: 8002011001108

Codificazione e lotto di produzione: data di produzione in gg/mm/aa.

nella parte superiore della confezione: data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno.

Dimensioni della confezione: mm 230x70x70

Peso netto g 990, tara g 26, peso lordo g 1016

Imballo: cartone ondulato contenente 10 pezzi.

Dimensioni dell'imballo: mm 240x380x155

Peso netto (al netto del cartone) Kg 9,9, tara g 217, peso lordo Kg 10,377

Dimensioni del pallet: cm 80x120x160

confezioni per pallet 720

colli per pallet 60

colli per strato 12

strati per pallet 5

I pallet sono avvolti con film estensibile.

Formato da ml 4000 - Galdi

Codice EAN: 8002011009630

Codificazione e lotto di produzione: data di produzione in gg/mm/aa.

nella parte superiore del rex "da consumarsi entro:" data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno.

Dimensioni del brik: mm 250x145x145

Peso netto g 3960, tara g 106, peso lordo g 4066

Imballo: cartone ondulato contenente 4 pezzi.

Dimensioni dell'imballo: mm 300x260x300

Peso netto (al netto del cartone) Kg 3,960, tara g 315, peso lordo Kg 16,579

Dimensioni del pallet: cm 80x120x130

confezioni per pallet 128

colli per pallet 32

colli per strato 8

strati per pallet 4

I pallet sono avvolti con film estensibile

Sfusa

Bag in box 20kg in scatola di cartone 230x230x382

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E T.M.C.

Si conserva a temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Una volta aperto il contenitore, la panna deve essere conservata in frigorifero e consumata entro 2/3 giorni.

La data di scadenza è di 12 giorni dalla data di produzione.

La data di scadenza è di 10 giorni dalla data di produzione per il bag in box