

1) COD. ART. **2744**
Panna da cucina 1 L

2) DENOMINAZIONE LEGALE Panna da cucina UHT

3) DESCRIZIONE Panna da cucina UHT, 20% di grassi

4) INGREDIENTI **Panna**, proteine del **latte**, addensanti: farina di semi di carrube, carragenina, gomma di guar.



5) DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g	
ENERGIA	867 kJ 207 kcal
GRASSI	20 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g
CARBOIDRATI	4,2 g
DI CUI ZUCCHERI	4,2 g
PROTEINE	3,2 g
SALE	0,13 g

6) ALLERGENI

SI	NO	ALLERGENE
	X	Cereali contenenti glutine*
	X	Crostacei*
	X	Uova*
	X	Pesce*
	X	Arachidi*
	X	Soia*
X		Latte*
	X	Frutta a guscio*
	X	Sedano*
	X	Senape*
	X	Semi di sesamo*
	X	Anidride solforosa e solfiti
	X	Lupini*
	X	Molluschi*

* e prodotti derivati

7) STANDARD QUALITATIVI

SENSORIALI

ASPETTO	colore bianco panna
ODORE	tipico della panna
GUSTO	tipico della panna
CONSISTENZA	omogenea, cremosa

CHIMICO-FISICHE

GRASSO	min 20%
--------	---------

MICROBIOLOGICHE

Conforme ai requisiti del Regolamento (EC) 2073/2005

8) STOCCAGGIO E TRASPORTO

Conservare in ambiente pulito e secco, preservando la confezione integra.

Temperatura di conservazione raccomandata tra +4 °C e +24 °C.

Trasporto a temperatura controllata.

9) CONSERVAZIONE

Conservare la confezione chiusa tra +4 °C e +24 °C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero tra +2 °C e +8 °C e consumare entro 3 giorni.

10) INFORMAZIONI AGGIUNTIVE**CERTIFICAZIONI**

IFS Food

DIN EN ISO 9001:2008

IDONEITA' DIETE SPECIFICHE

Lacto-Ovo Vegetariani, Celiaci

OGM

Non contiene OGM e non deriva da OGM

HACCP/IGIENE

La produzione è conforme alla normativa vigente nell'UE

TRACCIABILITA'

Conforme alla normativa vigente nell'UE

PACKAGING

Conforme alla normativa vigente nell'UE. Materiale dell'imballaggio: confezione C/PAP 84 CARTA.

BOLLO CEE

SK 017 ES
