

1) COD. ART.

2742

Panna da cucina 200 ml



2) DENOMINAZIONE LEGALE

Panna da cucina UHT

3) DESCRIZIONE

Panna da cucina UHT, 20% di grassi

4)

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

5) DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 ml	
ENERGIA	869 kJ 208 kcal
GRASSI	20 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g
CARBOIDRATI	4,3 g
DI CUI ZUCCHERI	4,3 g
PROTEINE	3,2 g
SALE	0,13 g

6)

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)

SENSORIALI

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

CHIMICO-FISICHE

GRASSO	min 20%
Aumento di volume	≥ 80%

MICROBIOLOGICHE

Conforme ai requisiti del Regolamento (EC) 2073/2005

- 8) 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) 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)

CERTIFICAZIONI	IFS Food
	DIN EN ISO 9001:2008
IDONEITA' DIETE SPECIFICHE	Lacto-Ovo Vegetariani, Celiaci
OGM	Non contiene OGM e non deriva da OGM (Rif. Regolamento comunitario n.1829/2003 del 1830/2003)
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