



Prodotto

Denominazione	Panna da cucina UHT a lunga conservazione				
Marca	Sterilgarda Alimenti				
Stabilimento di produzione	Sterilgarda Alimenti S.p.A via Medole 52, Castiglione delle Stiviere (MN) – IT 03 74 CE				
Descrizione	Panna da cucina trattata con sistema UHT che consiste nel portare la panna ad elevata temperatura per pochi secondi. Il trattamento termico UHT inattiva la carica batterica presente nella panna rendendola igienicamente sicura. Il successivo confezionamento in condizioni asettiche e l'uso di imballaggi sterilizzati e protettivi da aria e luce consentono al prodotto una durata prolungata. Per una migliore presentazione si consiglia di aprire la confezione e mescolare il prodotto prima dell'utilizzo. Il prodotto è destinato a tutti gli individui compatibilmente con il loro stato di salute. Paese di mungitura: latte di Paesi UE. Paese di trasformazione: Italia.				
Stoccaggio e conservazione	Si conserva a temperatura ambiente. Una volta aperto il contenitore, tenere in frigorifero e consumare entro 3-4 giorni.				
Data di scadenza/TMC	Il termine minimo di conservazione (T.M.C.) è di 4 mesi dalla data di produzione				
Ingredienti	Panna, stabilizzante:carragenina				
Caratteristiche chimico-fisiche	Grasso % p/p	min 23,0			
	Proteine % p/p	min 2,40			
	Residuo secco %	min 29,0			
	Acidità °SH/50 ml	2,8 ± 0,2			
	pH	6,55 ± 0,1			
Caratteristiche microbiologiche	Stabilità microbiologica dopo incubazione di 15 gg a 30°C				
Caratteristiche sensoriali	Aspetto	liscio, omogeneo, colore bianco panna; la formazione di una piccola quantità di siero è da ritenere normale.			
	Odore	delicato, tipico della panna, privo di difetti			
	Texture	morbida, cremosa			
	Sapore	tipico della panna, leggermente dolce			
Dichiarazione nutrizionale					Allergeni (secondo l'allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011) Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) OGM Status Sterilgarda Alimenti S.p.A. in riferimento ai regolamenti CEE n° 1829/2003 e 1830/2003 dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene organismi geneticamente modificati Informazioni tecniche
valori medi per	100ml				
Energia	956 kJ 232 kcal				
Grassi	23 g				
di cui acidi grassi saturi	17 g				
Carboidrati	3,7 g				
di cui zuccheri	3,6 g				
Proteine	2,5 g				
Sale	0,08 g				

Panna da cucina

Rev. 8 del 28/03/2022
Scheda logistica



500ml e slim x 12

Unità di consumo - vendita	Descrizione	Brik Tetra Pak "Slim" da 500ml	
	Codice referencia	001007012	
	Codice EAN	8002795000083	
	Materiale utilizzato per imballo primario	Brik	Poliaccoppiato
	Codifica	Termine minimo di conservazione (gg/mm/aa)	Parte superiore brik
		Orario confezionamento	Parte superiore brik
		Numero confezionatrice	Parte superiore brik
		Lotto (Lggga)	Parte superiore brik
	Dimensioni in mm	Lunghezza	47
		Larghezza	76
		Altezza	147
	Peso Netto	g	500
	Tara	Brik g	16,7
		g	
	Peso Lordo	g	516,70

Imballo secondario	Descrizione	Imballo in cartone ondulato contenente 12 pezzi	
	Codice referencia		
	Codice EAN	8002795010402	
	Materiale utilizzato	Vassoio	Cartone
	Codifica		
	Dimensioni in mm	Lunghezza	290
		Larghezza	160
		Altezza	147
	Confezioni per imballo	n° unità di vendita	12
	Peso Netto	kg	6,20
	Tara	Vassoio g	75
	Peso Lordo	kg	6,28

Pallet	Tipo	Epal	
	Materiali utilizzati per supporti unità logistica	Pedana	Legno
		Foglio antistatico microforato	PE
		Film estensibile	LLDPE
	Dimensioni in mm	Lunghezza	1200
		Larghezza	800
		Altezza compresa la pedana	1173
	Peso Netto	kg	834,63
	Tara	Pedana kg	24
		Film estensibile più foglio antistatico microforato kg	0,25
		kg	
	Peso Lordo	kg	858,88
	Imballi per strato	n°	19
	Strati per pallet	n°	7
	Imballi per pallet	n°	133
	Confezioni per pallet	n°	1596
	Etichetta logistica SSCC	Su un lato lungo e un lato corto del bancale	