



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	<p>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.</p> <p>Paese di mungitura: latte di Paesi UE. Paese di trasformazione: Italia.</p>			
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		
valori medi per	100ml			(secondo l'allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011) Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
Energia	956 kJ 232 kcal			OGM Status
Grassi di cui acidi grassi saturi	23 g 17 g			
Carboidrati di cui zuccheri	3,7 g 3,6 g			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
Proteine	2,5 g			
Sale	0,08 g			
				Informazioni tecniche



200ml e "BaseCrystal" x 24

Unità di consumo - vendita	Descrizione	Brik Tetra Pak "BaseCrystal" da 200ml		
	Codice referenza	001007024		
	Codice EAN	8002795000212		
	Materiale utilizzato per imballo primario	Brik	Poliaccoppiato da fonti vegetali rinnovabili (86%)	
	Codifica	Termine minimo di conservazione (gg/mm/aa)	Parte superiore brik	
		Lotto (Lgga)	Parte superiore brik	
		Orario confezionamento	Parte superiore brik	
		Sigla confezionatrice	Parte superiore brik	
	Dimensioni in mm	Lunghezza	39	
		Larghezza	58,5	
		Altezza	86,3	
	Peso Netto	g	200	
	Tara	Brik g	8,4	
g				
Peso Lordo	g	208,40		

Imballo secondario	Descrizione	Imballo in cartone ondulato contenente 24 pezzi		
	Codice referenza			
	Codice EAN	8002795010013		
	Materiale utilizzato	Vassoio	Cartone	
	Codifica			
	Dimensioni in mm	Lunghezza	335	
		Larghezza	196	
		Altezza	92	
	Confezioni per imballo	n° unità di vendita	24	
	Peso Netto	kg	5	
Tara	Vassoio g	72		
Peso Lordo	kg	5,07		

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	1064	
	Peso Netto	kg	608,83	
	Tara	Pedana kg	24	
		Film estensibile più foglio antistatico microforato kg	0,25	
		kg		
	Peso Lordo	kg	633,08	
	Imballi per strato	n°	12	
	Strati per pallet	n°	10	
Imballi per pallet	n°	120		
Confezioni per pallet	n°	2880		
Etichetta logistica SSCC	Su un lato lungo e un lato corto del bancale			