



**Preparato a base di grasso vegetale  
a lunga conservazione UHT  
zuccherato**

Doc.:sctpr 204528

ED: 02 REV. 00

PAG: 1 / 2

Redatto da: CQ

Approvata da DVC

Data revisione  
14/06/16

**SCTPR 204528**

**PRODOTTO: PREPARATO VEGETALE HOPLA' (I) 1000ML**

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
CODICE PRODOTTO	204528
MARCHIO COMMERCIALE	HOPLA'
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Preparato a base di grasso vegetale a lunga conservazione UHT zuccherato
DESCRIZIONE PRODOTTO	Preparato a base di grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto, 26,7%), ottenuto mediante miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico U.H.T. e confezionato asetticamente in brik
INGREDIENTI	Acqua, grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto, 26,7%), zucchero, stabilizzanti: sciroppo di sorbitolo (E420ii), idrossipropilcellulosa (E463), <b>proteine del latte</b> , emulsionanti: esteri mono e diacetiltartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e), lecitina di <b>soia</b> (E322), esteri lattici dei mono e digliceridi degli acidi grassi (E472b), sale, aromi, colorante: betacarotene (E160a)
TAGLIO	1000 ml
MODALITÀ D'USO/ INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Per una migliore resa è opportuno che il prodotto, prima di essere montato, venga posto in frigorifero sino a raggiungere una temperatura di 5-8 C. Da montare con frullini elettrici o a mano. Per una migliore resa aggiungere latte freddo fino ad un massimo del 20% Ideale per la produzione e decorazione di torte farcite, semifreddi, gelati ecc.
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE	365 gg
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperature inferiori ai 22 °C
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Temperature inferiori ai 22 °C
TIPO CONFEZIONE	BRIK
DIMENSIONI CONFEZIONE (CM)	ALTEZZA: 16.7      LARGHEZZA: 9.6      PROFONDITÀ: 6.3
PESO LORDO (g)	1.067,0
PESO NETTO (g)	1.040,0
CODICE EAN CONF.	8000005400043
TIPO IMBALLO	CARTONE
DIMENSIONI IMBALLO (CM)	ALTEZZA: 17,0      LARGHEZZA: 40,0      PROFONDITÀ: 20,5
CODICE EAN IMBALLO	8000005140017
CONFEZIONI PER IMBALLO	12
IMBALLI PER STRATO	12
STRATI PER PALLET	6
IMBALLI PER PALLET	72
UNITÀ DI VENDITA	PEZZI / CARTONI (strato o multipli di strato)
DIMENSIONI PALLET (CM)	ALTEZZA: 115,0      LARGHEZZA: 120,0      PROFONDITÀ: 80,0
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Cooperlat Soc. Coop. agricola – via Piandelmedico, 74 – Jesi (AN) IT 11 6 CE
FORNITORE	Cooperlat Soc. Coop. agricola



**Preparato a base di grasso vegetale  
a lunga conservazione UHT  
zuccherato**

Doc.:sctpr 204528  
ED: 02 REV. 00  
PAG: 2 / 2

**CARATTERISTICHE CONTENUTO DEL PREPARATO A BASE DI GRASSO VEGETALE A LUNGA  
CONSERVAZIONE UHT ZUCCHERATO COD.GRUPPO 2511**

CARATTERISTICHE	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		METODO DI ANALISI
			VALORE	TOLLER.	
<b>Chimico - Fisiche:</b>					
<b>pH</b>	Concentraz.	Unità pH	6.90	± 0.30	Elettrochimico
<b>Peso Specifico</b>	Densità	g/ml	1.040	± 0.005	Volumetrico
<b>Materia Grassa</b>	Quantità	%P/P	26.7	± 2.0	Assorbimento Raggi infrarossi
<b>Residuo Secco</b>	Quantità	%P/P	42.0	± 2.0	Essiccamento
<b>Microbiologiche:</b>					
<b>C.B.T. (30 °C x 15gg)</b>	Tenore	U.F.C./0.1ml	≤ 10	-	Conta su piastra
<b>Nutrizionali:</b>			<b>Valori medi per 100 ml</b>	<b>Per porzione (15 ml)</b>	<b>* % per porzione</b>
<b>Energia</b>	Cont. calorico	Kj Kcal	1241 300	186 45	2%
<b>Grassi</b>	Quantità	g	26,7	4,0	6%
di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	25,3	3,8	19%
<b>Carboidrati</b>	Quantità	g	14,3	2,1	1%
<b>di cui zuccheri</b>	Quantità	g	11,9	1,8	2%
<b>Fibre alimentari</b>	Quantità	g	0,2	<0,1	-
<b>Proteine</b>	Quantità	g	0,6	0,1	<1%
<b>Sale**</b>	Quantità	g	0,3	<0,1	<1%
<b>Organolettiche:</b>					
<b>Aspetto/Colore</b>	Struttura/ Colore	-	Liquido, bianco panna		Sensoriale
<b>Odore</b>	Odore	-	Gradevole e tipico		Sensoriale
<b>Sapore</b>	Sapore	-	Leggermente vanigliato		Sensoriale
<b>Allergeni:</b>					
Latte (proteine del latte), soia (lecitina di soia)					

\* %: Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8400 kj / 2000 kcal)

\*\* Il valore si riferisce esclusivamente al sale naturalmente presente nell'alimento