

1) COD. ART. **2743**
PANNA DA CUCINA TETRA-BRIK 500 ml

2) DENOMINAZIONE LEGALE Panna da cucina UHT

3) DESCRIZIONE Panna da cucina UHT, 20% di grassi, 500 ml.

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



5) <u>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</u>	VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g	
VALORE ENERGETICO	867 Kj 207 kcal	
GRASSI	20 g	
DI CUI SATURI	11 g	
CARBOIDRATI	4,2 g	
DI CUI ZUCCHERI	4,2 g	
PROTEINE	3,2 g	
SALE	0,13 g	

6) <u>ALLERGENI</u>	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 da +4°C a +20°C
 Trasporto a temperatura controllata.

9) CONSERVAZIONE

Conservare la confezione chiusa tra i +4°C e i +20°C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero tra +4° C e +8° C e consumare entro 3 giorni.

10) INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

CERTIFICAZIONI

IFS Food
DIN EN ISO 9001:2008
DIN EN ISO 22000:2005

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

BOLLO CEE

SK 017 ES
