



SPF/PAN.UHT

Scheda prodotto

Rev. n° 9

PANNA DA CUCINA UHT

Data 15/04/2021

Denominazione prodotto	Panna da cucina UHT	
Descrizione Prodotto	Crema di latte vaccino, conforme ai Regg. CE 852/2004 e 853/2004, ottenuta tramite centrifugazione e sottoposta a trattamento di sterilizzazione UHT	
Origine del latte	Unione Europea	
Formati disponibili	Tetrabrik 200 ml	
Stabilimento di produzione	IT 08 9 CE via Kennedy n° 16 - 42124 Reggio Emilia	
Shelf life	180 giorni	
Temperatura di conservazione	Temperatura ambiente	
Ingredienti	Crema di latte vaccino	
Requisiti organolettici	ASPETTO	Liquido cremoso
	COLORE	Bianco
	SAPORE E ODORE	Tipico e caratteristico lattico
Requisiti chimico - fisici	pH	6,50 - 6,70
	Grasso % p/p	≥ 23,0
	Proteine % p/p	≥ 2,5
	Aflatossina M1	< 0,030 µg/kg sulla fase magra
Requisiti igienico-sanitari e microbiologici	Stabilità microbiologica per incubazione di 15 giorni a 30°C o 7 giorni a 55°C, in confezione chiusa, ai sensi del Reg. CE 1662/2006. Conformità al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.	
Contaminanti	Conforme al Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche e integrazioni	
Lista allergeni	Appartiene alle categorie <i>Latte e prodotti derivati</i> (Reg. CE 1169/2011 All.II° e Dir. 2007/68/CE).	
Presenza OGM	Il prodotto è realizzato senza uso di organismi geneticamente modificati ed è conforme ai Regg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003	
Materiali a contatto con gli alimenti	Conformi ai Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011; DM 21/3/73 e DPR 777/82 e successive modifiche e integrazioni	
Trasporto	A temperatura ambiente con automezzi idonei al trasporto di sostanze alimentari	

Emissione: **AQ**Approvazione: **DV**

Pagina 1 di 2

Il presente documento è di proprietà di Centrale del latte d'Italia S.p.A. Vietata la riproduzione, anche parziale, senza espressa autorizzazione del Responsabile Assicurazione Qualità Centrale del Latte d'Italia S.p.A.



Scheda prodotto

PANNA DA CUCINA UHT

SPF/PAN.UHT

Rev. n° 9

Data 15/04/2021

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 ml di prodotto	Energia	kJ	968
		Kcal	235
	Grassi	g	23,0
	di cui acidi grassi saturi	g	15,5
	Carboidrati	g	3,9
	di cui zuccheri	g	3,9
Proteine	g	3,0	
Sale	g	0,12	

Unità di Vendita al pubblico	LARG. (mm)	ALT. (mm)	PROF. (mm)	PESO LORDO (g)
1 brik 200 ml	64	84	41	208

Unità di distribuzione	UN.VEND. PER IMBALLO	LARG. (mm)	ALT. (mm)	PROF. (mm)	PESO LORDO (KG)
TIPO DI IMBALLO: VASSOIO	24	348	90	201	5,113

Unità di spedizione		
IMBALLI PER PALLET	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET
132	12	11

Emissione: AQ	Approvazione: DV	Pagina 2 di 2
----------------------	-------------------------	---------------

Il presente documento è di proprietà di Centrale del latte d'Italia S.p.A. Vietata la riproduzione, anche parziale, senza espressa autorizzazione del Responsabile Assicurazione Qualità Centrale del Latte d'Italia S.p.A.