



image not found or type unknown



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Prodotto dolciario UHT
- **Codice:** 0000000000000000137
- **Denominazione commerciale:** Panna cotta Bianca
- **Marchio:** Tapporosso- Centrale del Latte di Torino
- **Descrizione del prodotto:** Prodotto dolciario UHT
- **Formato:** confezione da 2 vasetti non vendibili singolarmente.
- **Peso netto:** 200g (2x100g e)



ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	Presente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** Panna fresca (50%), latte intero (42%), zucchero, amido modificato di mais, latte scremato in polvere, addensanti: carragenina, farina di semi di guar, farina di semi di carrube, gelatine alimentari, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, aromi, sale.
- **Shelf life:** 90 giorni
- **Modalita d' indicazione:** Da consumare entro: vedi data gg/mm/aa su ogni confezione.
- **Modalita di conservazione:** Refrigerato tra 0°C e +4°C
- **Altre indicazioni:** senza conservanti
- **Lotto:** LNAGGGCC dove: L=lotto N=lettera che identifica lo stabilimento A=ultima cifra dell anno di produzione GGG=giorno giuliano di confezionamento CC=macchina confezionatrice.
- **Origine materia prima:** paese di mungitura: Latte di paesi UE. Paese di trasformazione: Italia
- **Claims:** senza glutine

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	1005/243
Grassi	g/100g	21
Di cui saturi	g/100g	14
Carboidrati	g/100g	10
Di cui zuccheri	g/100g	9,0
Fibre	g/100g	1,1
Proteine	g/100g	2,9
Sale	g/100g	0,15



REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	bianco, tipico della panna
Consistenza	soda ed uniforme
Sapore	tipico della panna, leggermente dolce.

REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 915/2023 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Proteine	%	2,70	2,30-3,10	
Materia grassa	%	21,30	18,10-24-50	
Ph		6,50	6,20 - 6,80	

REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Stabilita' microbiologica 15 gg /30°c	stabile		Reg.CE 853/2004 ed s.m.i.

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310001341
- **Unita di vendita:** 1 confezione
- **Trasporto:** Refrigerato (D.P.R. 327/80)



REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** Vasetto preformato in polipropilene con capsula chiusura in alluminio
- **Peso imballo primario:** 6,3 g (vasetto)+/-5%
- **Imballo extra:** cluster in cartone con grafica personalizzata di contenimento dei 2 vasetti.
- **Dimensioni imballo extra:** 150 x 65 x 80 mm

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Vassoio in cartone
- **Dimensioni imballo secondario:** 55 x 6,5 x 32 cm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 12 pezzi

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Numero imballi secondari per strato:** 6
- **Numero di strati per pallet:** 14
- **Numero imballi secondari per pallet:** 84
- **Dimensioni pallet:** 106 cm (altezza)
- **Protezione del pallet:**

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 0113240200
- **Fax:** 0113240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it



image not found or type unknown

DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** S.P. 30 - Vernate (MI)
- **Bollo ce:** IT 03 170 CE