



image not found or type unknown



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Dessert UHT a base di latte ricoperto con caramello
- **Codice:** 0000000000000000317
- **Denominazione commerciale:** Budino Crème Caramel
- **Marchio:** Tapporosso- Centrale del Latte di Torino
- **Descrizione del prodotto:** Prodotto dolciario UHT
- **Formato:** confezione da 2 vasetti non vendibili singolarmente.
- **Peso netto:** 220g (2x110 g 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:** Latte intero 81%, zucchero, zucchero caramellato (6 %) (sciroppo di zucchero caramellato, addensante:carbrossimetilcellulosa), addensante:amido modificato, gelificanti: agar-agar, farina di semi di carrube; sale, aroma naturale di vaniglia, aroma naturale di panna.
- **Shelf life:** 90 giorni
- **Modalità d' indicazione:** Da consumare entro: vedi data gg/mm/aa su ogni confezione.
- **Modalità di conservazione:** Refrigerato tra 0°C e +4°C
- **Lotto:** LYAGGG dove: L=lotto Y=lettera che identifica lo stabilimento A=ultima cifra dell anno di produzione GGG=giorno giuliano di produzione
- **Origine materia prima:** Origine del Latte: Italia
- **Claims:** Senza glutine, solo aromi naturali, senza coloranti, senza carragenina

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	483/115
Grassi	g/100g	3,0
Di cui saturi	g/100g	1,9
Carboidrati	g/100g	19
Di cui zuccheri	g/100g	19
Proteine	g/100g	2,9
Sale	g/100g	0,12

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Aspetto	Omogeneo, denso
Colore	Tipico
Sapore	Gradevole
Odore	Caratteristico del cream caramel



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
Lieviti	< 10	ufc/g	
Muffe	< 10	ufc/g	
Stabilita' microbiologica 15 gg /30°C	stabile		Reg.CE 853/2004 ed s.m.i.

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310021684
- **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

DATI PRODUTTORE

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