



image not found or type unknown



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Panna da montare e da cucina UHT 36% di materia grassa
- **Codice:** 000000000000000226
- **Denominazione commerciale:** La panna della Centrale speciale per torte
- **Marchio:** Tapporosso Expert - 2 - linea professionale
- **Descrizione del prodotto:** Panna UHT a lunga conservazione da montare speciale per torte
- **Formato:** Pacco in poliaccoppiato
- **Peso netto:** 1000 g
- **Quantita nominale/peso lordo:** 1000 ml / 1031,2 g



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, stabilizzante: carragenina
- **Shelf life:** 120 giorni
- **Modalità d' indicazione:** Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi lato superiore; TMC espresso con giorno, mese ed anno
- **Modalità di conservazione:** Conservare in frigo tra 0 e +4°C.
- **Indicazioni d'uso:** Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 3 - 4 giorni
- **Lotto:** Data di produzione + macchina confezionatrice Lxx
- **Origine materia prima:** Origine del Latte: Italia



INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	1491/ 362
Grassi	g/100 ml	36
Di cui saturi	g/100 ml	27
Carboidrati	g/100 ml	3,0
Di cui zuccheri	g/100 ml	2,6
Proteine	g/100 ml	2,0
Sale	g/100 ml	0,07

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Bianco
Sapore	Tipico e caratteristico lattico
Odore	Tipico e caratteristico

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
Materia grassa	g/100 g	36,0	> 35	
Ph		6,6	6,6-6,8	

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:** 8009310001983
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato (D.P.R. 327/80)
- **Sito internet:** centralelatte.torino.it

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

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

- **Tipologia di imballo:** TBA/mll 1000 square
- **Peso imballo primario:** 31,2 g
- **Peso lordo imballo primario:** 1031,2 g
- **Dimensioni imballo primario:** 200 x 70 x 70 mm

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Scatola in cartone con grafica personalizzata
- **Peso imballo secondario:** 156 g (+/- 8%)
- **Peso lordo imballo secondario:** 12,55 Kg
- **Dimensioni imballo secondario:** 230 x 217 x 288 mm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 12 pezzi

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** pallet EPAL in legno
- **Peso pallet:** 20 kg
- **Numero imballi secondari per strato:** 13
- **Numero di strati per pallet:** 5
- **Numero imballi secondari per pallet:** 65
- **Peso lordo del pallet:** 835 kg
- **Protezione del pallet:** foglio in cartone di copertura e mummiatura con film plastico



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:** Via Filadelfia, 220 - 10137 Torino
- **Numero di riconoscimento:** IT 01 3 CE
- **Certificazioni:** La nostra azienda è in possesso di certificazioni secondo gli standard ISO 9001, ISO 14001 e, per la sicurezza alimentare, secondo gli schemi GFSI. Per i dettagli si rimanda al sito istituzionale.