



image not found or type unknown



## INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** panna da cucina UHT
- **Codice:** 000000000000003457
- **Marchio:** Tapporosso Expert - 7 - Linea Professionale
- **Descrizione del prodotto:** Panna da cucina UHT a lunga conservazione
- **Formato:** Bag in Box
- **Peso netto:** 10150 g
- **Quantita nominale/peso lordo:** 10L
- **Dichiarazione ogm:** il prodotto non contiene ingredienti o materie prime derivanti da OGM (Reg.UE 1829/2003 e 1830/2003 ed s.m.i.)



## ALLERGENI

<b>Parametro</b>	<b>Allergene nel prodotto</b>	<b>Cross-contaminazione</b>
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

- **Ogm:** In conformità ai Regolamenti Europei in materia di OGM (Reg (EU) 1829/2003 e Reg (EU) 1830/2003).
- **Ingredienti:** Panna
- **Shelf life:** 150 giorni
- **Modalità d' indicazione:** Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi etichetta; TMC espresso con giorno, mese ed anno
- **Modalità di conservazione:** Il prodotto si conserva a temperatura ambiente. Per una migliore resa tecnologica si consiglia la conservazione in frigorifero (4-6 °C)
- **Indicazioni d'uso:** Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 3 - 4 giorni
- **Altre indicazioni:** Senza Carragenina
- **Lotto:** Data di produzione + macchina confezionatrice (Lxx)
- **Origine materia prima:** Origine del Latte: Italia

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	956/232
Grassi	g/100 ml	23,0
Di cui saturi	g/100 ml	16,6
Carboidrati	g/100 ml	3,7
Di cui zuccheri	g/100 ml	3,6
Proteine	g/100 ml	2,5
Sale	g/100 ml	0,08*

- **Note:** \*dovuto al sodio naturalmente presente



## REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Tipico e caratteristico 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	21-23	≥ 20	
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:**
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato (D.P.R. 327/80)
- **Sito internet:** [centralelatte.torino.it](http://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:** Sacco in laminato plastico (LLDPE-MPET-LLDPE) con tappo in LLDPE
- **Peso imballo primario:** 88 g
- **Peso lordo imballo primario:** 10,2 kg
- **Dimensioni imballo primario:** 508 x 390 mm (interne)

## REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Scatola in cartone di colore bianco
- **Peso imballo secondario:** 296 g
- **Dimensioni imballo secondario:** 229 x 190 x 285 mm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 1 pezzo

## DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo palletizzazione:** Pallet epal in legno
- **Peso pallet:** 20 kg
- **Numero imballi secondari per strato:** 20
- **Numero di strati per pallet:** 4
- **Numero imballi secondari per pallet:** 80
- **Peso lordo del pallet:** 862 kg
- **Protezione del pallet:** 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.