



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** panna Ricca
- **Codice:** 000000000000000492
- **Marchio:** Centrale del latte d'Italia Expert - 5 - Linea professionale
- **Descrizione del prodotto:** Panna UHT a lunga conservazione.
- **Formato:** Bag
- **Peso netto:** 10 kg
- **Quantita nominale/peso lordo:** 10L / 10088 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
- **Shelf life:** 120 giorni
- **Modalita d' indicazione:** Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi etichetta; TMC, espresso con giorno, mese ed anno
- **Modalita di conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto. Per una resa ottimale, se utilizzata come panna da montare si consiglia di conservare in frigo tra 0° e +4°C.
- **Indicazioni d'uso:** Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 3 - 4 giorni
- **Lotto:** data di produzione + macchina confezionatrice)
- **Origine materia prima:** origine del Latte: Italia

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	1491/362
Grassi	g/100 ml	38,0
Di cui saturi	g/100 ml	27,0
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*

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

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	38,0	>37	
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)

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 (PE-MPET-PE) con tappo in HDPE
- **Peso imballo primario:** 88 g
- **Peso lordo imballo primario:** 10 kg
- **Dimensioni imballo primario:** 508 x 390 mm (interne)



REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** solo per il trasporto: cassa in plastica verde/azzurra
- **Peso imballo secondario:** 1,5 kg
- **Peso lordo imballo secondario:** 21,2
- **Dimensioni imballo secondario:** 411 mm x 334 mm x 274,5 mm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 2

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo palletizzazione:** pallet EPAL
- **Peso pallet:** 20 kg
- **Numero imballi secondari per strato:** 6
- **Numero di strati per pallet:** 4
- **Numero imballi secondari per pallet:** 24
- **Dimensioni pallet:** 80 x 120 cm
- **Peso lordo del pallet:** 528

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.