



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO
PANNA UHT A LUNGA CONSERVAZIONE 35% 1000 ML
ALBERTI

Data: 14/05/2025
Rev. 06

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione	PANNA UHT A LUNGA CONSERVAZIONE 35% DA PASTICCERIA
Marchio	ALBERTI
Codice articolo	2034
Codice EAN:	8008683020348
OGM	Il prodotto non contiene e non proviene in toto o in parte da OGM ai sensi del Reg. 1829 e 1830/2003.
Ingredienti	Panna, stabilizzante: carragenina.
Destinazione d'uso consigli per l'utilizzo	Destinato a tutti i consumatori ad eccezione di quelli intolleranti al lattosio e allergici alle proteine del latte . Si consiglia di agitare prima dell'uso. <u>Speciale per pasticceria.</u> Per ottenere una buona panna montata si consiglia di conservare sempre il prodotto in frigo e di utilizzare un recipiente preventivamente raffreddato.
Formato vendita	Tetrapak "Square" da 1000 ml



STABILIMENTO DI PRODUZIONE

N° di riconoscimento UE	
--------------------------------	--

INGREDIENTI

Panna, stabilizzante: carragenina.

ORIGINE PRODOTTO

Origine del latte: Italia

CONFEZIONAMENTO

Modalità di conservazione	Temperatura da 0 a +6°C
Limite di consumo	150 giorni dal confezionamento. Dopo l'apertura consumare entro 2 giorni.

TRASPORTO

In automezzi refrigerati. Massima temperatura consentita +6°C. Per la distribuzione frazionata: massima temperatura consentita +9°C

TRACCIABILITA'

Formato lotto	Data di scadenza
----------------------	------------------

ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011)

Presente	Tipologia
X	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Materia Grassa	35 % p/p
pH	6,60 - 6,85

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Parametro	Valore per 100 ml
Energia (KJ)/Kcal	1376/334
Grassi (g)	35 g
di cui acidi grassi saturi (g)	25 g
Carboidrati (g)	2,7 g
di cui zuccheri (g)	2,7 g
Proteine (g)	2,05 g
Sale (g)	0,07 g



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO
PANNA UHT A LUNGA CONSERVAZIONE 35% 1000 ML
ALBERTI

Data: 14/05/2025
Rev. 06

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conformi a quanto previsto dal Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche e dal Reg. CE 1441/2007

Controllo organolettico dopo 5 e 14 giorni di incubazione a 30°C CBT a 30°C, dopo 7 giorni di incubazione a 55°C	Regolare < 100 ufc/ml
---	--------------------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/SENSORIALI

Caratteristica	Descrizione
Aspetto	Colore bianco, sapore e odore caratteristici
Colore	
Odore	

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO - DESCRIZIONE

Panna UHT a lunga conservazione materia grassa 35% da pasticceria

DICHIARAZIONE PACKAGING

Conformi alla legislazione nazionale e dell'Unione Europea in materia di imballaggi a contatto con gli alimenti (Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.)

REQUISITI LEGALI

il prodotto è conforme alla Legislazione Europea vigente per quanto riguarda i residui dei contaminanti (aflatossina M1, Fitofarmaci, Metalli Pesanti, Diossine, PCB e radioattività)

CONTAMINANTI

Reg.CE 915/2023

Aflatossina M1	≤ 0,05 µg/kg
Piombo	≤ 0,02 mg/kg
Somma di diossine e PCB diossina simili	conforme al Reg. CE 1259/2011

PALLETTIZZAZIONE

Tipo di confezione	Imballo primario: cartoncino politenato rivestito in alluminio
Dimensione confezione (mm)	Altezza: 200; Larghezza: 73; Profondità: 71.
Peso lordo g	1032
Tipo di IMBALLO	Imballaggio secondario: scatola in cartone
Dimensioni imballo secondario (mm)	Altezza: 204; Larghezza: 372; Profondità: 156
Confezioni per imballo	10
Imballi per strato	15
Strati per pallet	5
Imballi per pallet	75
Dimensioni pallet (cm)	Altezza: 124 ca; Larghezza: 120; Profondità: 80
Unità di Vendita:	Tetrapak "Square" da 1000 ml

INDICAZIONI PER LO SMALTIMENTO

Verificare le disposizioni del Comune per la gestione dei rifiuti

COMPONENTE	CODICE RICICLO	TIPO DI RACCOLTA
Incarto	C/PAP 81	Differenziata - carta