



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO
PANNA UHT A LUNGA CONSERVAZIONE 37% 1000 ML
ALBERTI

Data: 14/05/2025
Rev. 12

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione	PANNA UHT A LUNGA CONSERVAZIONE MATERIA GRASSA 37 % DA PASTICCERIA
Marchio	ALBERTI
Codice articolo	2013
Codice EAN:	8008683020133
OGM	Il prodotto non contiene e non proviene in toto o in parte da OGM ai sensi del Reg. 1829 e 1830/2003.
Ingredienti	Crema di latte. Nella lavorazione non viene impiegato nessun tipo di additivo, addensante, conservante, aroma artificiale né altri ingredienti diversi.
Destinazione d'uso consigli per l'utilizzo	Destinato a tutti i consumatori ad eccezione di quelli 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

IT
07 13
UE

INGREDIENTI

Crema di latte.

Nella lavorazione non viene impiegato nessun tipo di additivo, addensante, conservante, aroma artificiale né altri ingredienti diversi.

ORIGINE PRODOTTO

Origine del latte: Italia

CONFEZIONAMENTO

Modalità di conservazione

Temperatura da 0 a +6°C non congelare

Limite di consumo

120 giorni dalla produzione. 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	37 % p/p
pH	6,60 - 6,85

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Parametro	Valore per 100 ml
Energia (KJ)/Kcal	1460/354
Grassi (g)	37 g
di cui acidi grassi saturi (g)	25,50 g
Carboidrati (g)	3,2 g
di cui zuccheri (g)	3,2 g
Proteine (g)	2,0 g
Sale (g)	0,07 g
Calcio (mg)	72 mg



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO
PANNA UHT A LUNGA CONSERVAZIONE 37% 1000 ML
ALBERTI

Data: 14/05/2025
Rev. 12

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 37% 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	1037
Tipo di IMBALLO	Imballaggio secondario: scatola in cartone
Dimensioni imballo secondario (mm)	Altezza: 220; Larghezza: 370; Profondità: 155
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