



PANNA GIO' M.G. 35% GELATERIA

Pastorizzata ad elevata temperatura
in contenitore Tetra Rex® da 1 litro

Cod. ART.
2135

Cod. EAN.
8006543020965

Cod. DOGANALE
04015031

Ottenuta mediante centrifuga di latte fresco, è sottoposta a trattamento termico di pastorizzazione ad elevata temperatura ed a successivo immediato raffreddamento, con conseguente confezionamento in modalità semi-asettica. Tale tecnologia garantisce la sicurezza igienico-sanitaria del prodotto e permette di mantenere invariate le sue caratteristiche chimico-fisiche, sensoriali e nutrizionali per tutta la durata commerciale, mediante stoccaggio a temperatura di refrigerazione, consentendo di avere una scorta senza problemi di scadenza. Adatta per montatura in montapanna e particolarmente indicata per l'impiego in gelaterie, bar, caffetterie, ristoranti, è ideale per guarnire gelati, dessert, cioccolata calda e fragole.

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE																								
DENOMINAZIONE LEGALE	Panna pastorizzata ad elevata temperatura																								
DESCRIZIONE PRODOTTO	Crema ottenuta mediante scrematura di latte fresco, sottoposta a pastorizzazione ad elevata temperatura, confezionata in TETRA REX® Plant-Based da 1 litro. Ideale da montare, per gelateria e dolci. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.																								
QUANTITÀ NOMINALE	1000 ml e																								
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN	Crema di LATTE																								
ETICHETTA	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)																								
ALLERGENI	Italia																								
ORIGINE DEL LATTE	Marco Alberti srl, in riferimento alla pertinente normativa in vigore, dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene OGM.																								
OGM STATUS																									
CARATTERISTICHE SENSORIALI	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore. Colore: bianco panna Odore: caratteristico, tipico di panna Sapore: caratteristico, tipico di panna																								
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	<table><tr><td>Grasso</td><td>35%</td><td>± 1% p/p</td></tr><tr><td>Umidità</td><td>56,6%</td><td>p/p</td></tr><tr><td>Residuo secco</td><td>43,4%</td><td>p/p</td></tr><tr><td>Residuo secco magro</td><td>4,5%</td><td>p/p</td></tr><tr><td>Densità a +20°C</td><td>995</td><td>g/l</td></tr><tr><td>pH</td><td>6,60 - 6,80</td><td></td></tr><tr><td>Perossidasi</td><td>negativa</td><td></td></tr><tr><td>Fosfatasi</td><td>negativa</td><td></td></tr></table>	Grasso	35%	± 1% p/p	Umidità	56,6%	p/p	Residuo secco	43,4%	p/p	Residuo secco magro	4,5%	p/p	Densità a +20°C	995	g/l	pH	6,60 - 6,80		Perossidasi	negativa		Fosfatasi	negativa	
Grasso	35%	± 1% p/p																							
Umidità	56,6%	p/p																							
Residuo secco	43,4%	p/p																							
Residuo secco magro	4,5%	p/p																							
Densità a +20°C	995	g/l																							
pH	6,60 - 6,80																								
Perossidasi	negativa																								
Fosfatasi	negativa																								
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	<table><tr><td>Energia</td><td>1394 / 338</td><td>kJ / kcal</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>35</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>24</td><td>g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>3,7</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>3,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>2,1</td><td>g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>0,10</td><td>g</td></tr></table>	Energia	1394 / 338	kJ / kcal	Grassi	35	g	di cui acidi grassi saturi	24	g	Carboidrati	3,7	g	di cui zuccheri	3,7	g	Proteine	2,1	g	Sale	0,10	g			
Energia	1394 / 338	kJ / kcal																							
Grassi	35	g																							
di cui acidi grassi saturi	24	g																							
Carboidrati	3,7	g																							
di cui zuccheri	3,7	g																							
Proteine	2,1	g																							
Sale	0,10	g																							



MARCO ALBERTI srl
Viale Matteotti 25
18100 IMPERIA-ITALIA

P.IVA 01591870082
+33 6 40 61 29 60
info@giofood.it

Inquadra il QR
Code per il nostro
sito web



PANNA GIO' M.G. 35% PASTORIZZATA AD ELEVATA TEMPERATURA
IN CONTENITORE TETRA REX® DA 1 LITRO

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Enterobacteriaceae ≤10 UFC/ml in 5/5 u.c. Listeria monocytogenes assente in 25 g in 5/5 u.c.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C fino al momento dell'uso. Dopo l'apertura conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C e consumare entro 2 giorni.
MODALITÀ DI TRASPORTO	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.
SHELF LIFE	30 giorni successivi alla data di confezionamento. "Da consumare entro: vedere la data riportata sulla parte superiore della confezione" (data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno).
LOTTO	Data di scadenza (gg/mm/aa), lotto ("Laadd" dove L = lotto, aa = ultime due cifre dell'anno e ddd = giorno progressivo annuo di confezionamento calendario Giuliano) e ora di confezionamento.
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Contenitore TETRA REX® Plant-Based da 1 litro, in materiale multistrato laminato poliaccoppiato per latte e derivati (dall'esterno all'interno: PE/Paperboard/PE). Il contenitore TETRA REX® Plant-Based, realizzato con materiali provenienti da fonti rinnovabili e sostenibili, è completamente riciclabile. Il suo cartone deriva da cellulosa ottenuta da foreste certificate FSC®, gestite in conformità a rigorosi standard ambientali. Gli strati protettivi in plastica sono esclusivamente di origine vegetale perché costituiti da polietilene ottenuto da canna da zucchero, quindi senza l'utilizzo di fonti fossili. Dimensioni: 230 x 70 x 70 mm (H x P x L).
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Dichiarata dal produttore
ETICHETTATURA AMBIENTALE	Contenitore per liquidi Carta C/PAP 81
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO	Contenitore TETRA BRIK® BASE da 1 litro Peso netto 0,995 Kg Tara (contenitore) 0,028 Kg Peso lordo 1,023 Kg
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA	Vedi caratteristiche dell'unità di consumo
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO	Scatola in cartone a perdere da 10 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro Peso netto 10,2 Kg Tara 0,2 Kg Peso lordo 10,4 Kg Dimensioni della scatola in cartone 240 x 155 x 375 mm (H x P x L)
ETICHETTATURA AMBIENTALE	Scatola in cartone Carta C/PAP 20
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO	Non presente
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Pedana tipo epal 1200 x 800 x 150 mm Tara 24 Kg Scatole in cartone per strato 15 numero Strati per pallet 5 numero Scatole in cartone per pallet 75 numero Contenitori per pallet 750 numero Peso netto 779 Kg Peso lordo 803 Kg Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)
PRODOTTO E CONFEZIONATO	nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italia
APPROVAL NUMBER	IT 07 23 UE
Revisione dei contenuti del documento	rev. 14 del 22/10/2024



MARCO ALBERTI srl
Viale Matteotti 25
18100 IMPERIA-ITALIA

P.IVA 01591870082
+33 6 40 61 29 60
info@giofood.it

Inquadra il QR
Code per il nostro
sito web

