



PANNA GIÒ UHT M.G. 35% GELATERIA

a lunga conservazione (UHT)
in contenitore Brik® Base da 1 litro

Cod. ART.
1135

Cod. EAN.
8006543020934

Cod. DOGANALE
04015031

Ottenuta mediante centrifuga di latte fresco, è sottoposta a trattamento termico UHT ("Ultra Alta Temperatura") ed a successivo immediato raffreddamento, con conseguente confezionamento asettico. 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, 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 UHT a lunga conservazione																								
DESCRIZIONE PRODOTTO	Panna sottoposta ad omogeneizzazione, stabilizzata termicamente mediante trattamento UHT, confezionata asetticamente in TETRA BRIK® BASE da 1 litro. Senza conservanti. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.																								
QUANTITÀ NOMINALE	1000 ml e																								
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA	Crema di LATTE																								
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)																								
ORIGINE DEL LATTE	Italia																								
OGM STATUS	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.																								
CARATTERISTICHE SENSORIALI	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore. Colore: bianco panna Odore: caratteristico, tipico di panna UHT Sapore: caratteristico, tipico di panna UHT																								
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	<table><tr><td>Grasso</td><td>35%</td><td>± 1% p/p</td></tr><tr><td>Umidità</td><td>59,4%</td><td>p/p</td></tr><tr><td>Residuo secco</td><td>40,6%</td><td>p/p</td></tr><tr><td>Residuo secco magro</td><td>5,5%</td><td>p/p</td></tr><tr><td>Densità a +20°C</td><td>996</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	59,4%	p/p	Residuo secco	40,6%	p/p	Residuo secco magro	5,5%	p/p	Densità a +20°C	996	g/l	pH	6,60 - 6,80		Perossidasi	negativa		Fosfatasi	negativa	
Grasso	35%	± 1% p/p																							
Umidità	59,4%	p/p																							
Residuo secco	40,6%	p/p																							
Residuo secco magro	5,5%	p/p																							
Densità a +20°C	996	g/l																							
pH	6,60 - 6,80																								
Perossidasi	negativa																								
Fosfatasi	negativa																								
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	<table><tr><td>Energia</td><td>1381 / 335</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>23</td><td>g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>3,3</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>3,0</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>1,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>0,06</td><td>g</td></tr></table>	Energia	1381 / 335	kJ / kcal	Grassi	35	g	di cui acidi grassi saturi	23	g	Carboidrati	3,3	g	di cui zuccheri	3,0	g	Proteine	1,7	g	Sale	0,06	g			
Energia	1381 / 335	kJ / kcal																							
Grassi	35	g																							
di cui acidi grassi saturi	23	g																							
Carboidrati	3,3	g																							
di cui zuccheri	3,0	g																							
Proteine	1,7	g																							
Sale	0,06	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 GIÒ UHT M.G. 35% IN CONTENITORE BRIK BASE DA 1 LITRO

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica microbica mesofila a 30°C (dopo incubazione a 30°C per 15 giorni) ≤10 UFC / 0,1 ml Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°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 3 giorni.
MODALITÀ DI TRASPORTO	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.
SHELF LIFE	180 giorni successivi alla data di confezionamento. "Da consumarsi preferibilmente entro il: vedere la data riportata sulla parte superiore della confezione" (termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno).
LOTTO	Termine minimo di conservazione (gg/mm/aa), lotto ("Laaddd" 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 BRIK® BASE da 1 litro, in materiale multistrato laminato poliaccoppiato per latte e derivati (dall'esterno all'interno: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE). Dimensioni del contenitore: 165 x 65 x 95 mm (H x P x L).
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Dichiarata dal produttore
ETICHETTATURA AMBIENTALE	Contenitore per liquidi Carta C/PAP 84
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO	Contenitore TETRA BRIK® BASE da 1 litro Peso netto



MARCO ALBERTI srl
Viale Matteotti 25
18100 IMPERIA-ITALIA

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

Inquadra il QR
Code per il nostro
sito web