



PANNA GIO' M.G. 38% PAST

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

Cod. ART.
2138

Cod. EAN.
8006543020972

Cod. DOGANALE
04015031

Ottenuta mediante centrifuga di latte fresco, è sottoposta a pastorizzazione ad elevata temperatura ed a successivo immediato raffreddamento, con conseguente confezionamento semi-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, mediante stoccaggio a temperatura di refrigerazione, consentendo di avere una scorta senza problemi di scadenza. È un prodotto estremamente versatile, adatto a diverse modalità di impiego. **PASTICCERIA.** Sottoposta a battitura in macchina planetaria ad una temperatura costante compresa tra 0 e +4°C, assume una consistenza soffice e cremosa, sviluppando una buona resa e mantenendo una struttura consistente ed asciutta, ideale per la preparazione di decorazioni stabili e di semifreddi, senza che si verifichino problemi di sineresi e di formazione di cristalli di ghiaccio. **GELATERIA.** Ideale per la produzione di gelato: da aggiungere in fase di mantecazione, favorisce un buon incremento di volume e la formazione di un tessuto cremoso, soffice e spatolabile. **RISTORAZIONE E CONSUMO DOMESTICO.** Ottima anche in cucina, dona un gusto di raffinata delicatezza a primi e secondi piatti, amalgamandosi bene con gli altri ingredienti e favorendo un perfetto bilanciamento di sapori. Ideale anche per la preparazione di panne cotte, budini e torte varie.

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>38%</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>8,4%</td><td>p/p</td></tr><tr><td>Densità a +20°C</td><td>992</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	38%	± 1% p/p	Umidità	56,6%	p/p	Residuo secco	43,4%	p/p	Residuo secco magro	8,4%	p/p	Densità a +20°C	992	g/l	pH	6,60 - 6,80		Perossidasi	negativa		Fosfatasi	negativa	
Grasso	38%	± 1% p/p																							
Umidità	56,6%	p/p																							
Residuo secco	43,4%	p/p																							
Residuo secco magro	8,4%	p/p																							
Densità a +20°C	992	g/l																							
pH	6,60 - 6,80																								
Perossidasi	negativa																								
Fosfatasi	negativa																								



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. 38% PASTORIZZATA AD ELEVATA TEMPERATURA
IN CONTENITORE TETRA REX® DA 1 LITRO

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE		
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia	1468 / 356	kJ / kcal
	Grassi	37	g
	di cui acidi grassi saturi	25	g
	Carboidrati	3,7	g
	di cui zuccheri	3,7	g
	Proteine	2,1	g
	Sale	0,10	g
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 ("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 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.		
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	0,992	Kg
	Tara (contenitore)	0,028	Kg
	Peso lordo	1,020	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	777	Kg
	Peso lordo	801	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. 15 del 22/10/2024		