



PANNA GIÒ UHT M.G. 38% PASTICCERIA

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

Cod. ART.
1138

Cod. EAN.
8006543020927

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. 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 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	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 UHT Sapore: caratteristico, tipico di panna UHT																								
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	<table><tr><td>Grasso</td><td>38%</td><td>± 1% p/p</td></tr><tr><td>Umidità</td><td>57,6%</td><td>p/p</td></tr><tr><td>Residuo secco</td><td>42,4%</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>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	57,6%	p/p	Residuo secco	42,4%	p/p	Residuo secco magro	4,5%	p/p	Densità a +20°C	992	g/l	pH	6,60 - 6,80		Perossidasi	negativa		Fosfatasi	negativa	
Grasso	38%	± 1% p/p																							
Umidità	57,6%	p/p																							
Residuo secco	42,4%	p/p																							
Residuo secco magro	4,5%	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 GIÒ UHT M.G. 38% IN CONTENITORE BRIK BASE DA 1 LITRO

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia 1476 / 358 kJ / kcal Grassi 38 g di cui acidi grassi saturi 24 g Carboidrati 2,8 g di cui zuccheri 2,7 g Proteine 1,4 g Sale 0,08 g
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 normale
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 ("Laadddd" 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 0,992 Kg Tara (contenitore) 0,0272 Kg Peso lordo 1,020 Kg
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA	Scatola in cartone da 12 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO	Scatola in cartone a perdere da 12 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro Peso netto 12,2 Kg Tara 0,119 Kg Peso lordo 12,4 Kg Dimensioni della scatola in cartone 170 x 205 x 395 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 Tara 24 Kg Scatole in cartone per strato 12 numero Strati per pallet 6 numero Scatole in cartone per pallet 72 numero Contenitori per pallet 864 numero Peso netto 890 Kg Peso lordo 914 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 27/08/2024



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

