10-Nov-2017 12:43

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66365574IS / 2

Description FS_PANNA COTTA GF_2x260g_LCON

Created By Annarita Faraglia

Status CURRENT Planned Eff. 30-Aug-2017

Vegani

Ovo Lacto Vegetariani

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21
Specification Type CON

Language Italiano

Created On 28-Jun-2017 12:50:52
Last Modified By Annarita Faraglia
Last Modified On 29-Aug-2017 10:49:53
Current On 30-Aug-2017 13:12:05

Informazioni Genera	ə <i>li</i>						
IIIIOIIIIazioiii Genera	111						
Descrizione							
Exemption Flags							
Exempt from Art	work						
Exempt from NE		orting					
Nome del prodotto							
Paese				Brand		Nome del prodotto	
						Preparato per Panna Cotta	
Denominazione Legale							
Paese						Denominazione Descrittiva	Not
i uese		PRE	PARATO IN	N POLVERE I	PER PANI	NA COTTA. SENZA GLUTINE	1100
Simboli/Loghi							
Green Dot							
Dichiarazione Ingred	dient	i					
Dichiarazione Ingredient	i						
_							
Claims e Dichiarazio	ni						
Proprietà	Valo	oro	nita di Mis	I		Commento	
Porzioni/Dosaggi/Utilizzi	48		Nr	2x24 porz	ioni	Commento	
Peso	52		g	(2x260g)			
Allergeni / Intolleranze				, J,			
Proprietà	Sì	No	Conce	ntrazione	a di Mi	Commento	
Cereali contenenti Glutine +		✓			mg/kg		
Crostacei e derivati		✓			mg/kg		
Molluschi e derivati		✓			mg/kg		
Uova e derivati	✓				mg/kg		
Pesce e derivati		✓			mg/kg		
Arachidi e derivati		✓			mg/kg		
Soia e derivati		✓			mg/kg		
Latte e derivati	✓	 			mg/kg		
Frutta a guscio e derivati	$\vdash\vdash$	✓			mg/kg		
Semi di sesamo e derivati	$\vdash \vdash$	✓]		mg/kg		
Solfiti (=> 10mg/kg)	$\vdash \vdash \vdash$	✓]		mg/kg		
Sedano Senape e derivati	$\vdash \vdash \vdash$	▼]		mg/kg mg/kg		
Lupini e derivati	H	V]		mg/kg		
			J		iiig/ kg		
Dietetico - Garantito							
Proprietà	Sì	No				Commento	
Hal-al		✓					
Vachar		1 1	1 1				

UFS Productspecification

10-Nov-2017 12:43

Spec. / Rev. 66365574IS / 2

Description FS_PANNA COTTA GF_2x260g_LCON

Created By Annarita Faraglia

Status CURRENT Planned Eff. 30-Aug-2017

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21 Specification Type CON

Language Italiano

Created On 28-Jun-2017 12:50:52
Last Modified By Annarita Faraglia
Last Modified On 29-Aug-2017 10:49:53
Current On 30-Aug-2017 13:12:05

Prop	rietà	Sì	No	Commento	
Lacto Vegetaria			✓		
Senza Glutine		✓			
Alimenti priv	⁄i di				
Prop	rietà	Sì	No	Commento	
rradiazione		✓			
Carne		✓	Щ	Meat acc. to 2001/101/EC	
Alcol		✓			
Claim On Pac	ck				
Proprietà				Descrizione	Nota
Claim 1	SENZA GLU	JTINE			
Claim 2					
Claim 3					
Claim 4					
Claim 5					
Claim 6					
Claim 7					
Claims / Disc	claimers				
•					
Istruzioni	1				
Istruzioni pe PREPARAZION 1) Portare all'e 2) Nel latte in 3) Togliere dal	er l'uso IE: ebollizione 1 l ebollizione e I fuoco, aggiu	sul fuoco ıngere 1 l	, versa itro di	re il contenuto di una busta e mescolare per circa 30 secondi fino al completo dissolvimento del panna e mescolare per qualche secondo. In o negli stampini individuali e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servir	
3) Togliere dal	er l'uso NE: ebollizione 1 l ebollizione e I fuoco, aggiu 2 stampi rett	sul fuoco ungere 1 l angolari d	, versa itro di		
PREPARAZION 1) Portare all'e 2) Nel latte in 3) Togliere dal 4) Versare in Istruzioni pe Conservare in	er l'uso NE: ebollizione 1 l ebollizione e I fuoco, aggiu 2 stampi rett er la conserv	sul fuoco ungere 1 l angolari d vazione e asciutto	, versa itro di da 28cr	panna e mescolare per qualche secondo. n o negli stampini individuali e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servir	
PREPARAZION 1) Portare all'e 2) Nel latte in 3) Togliere dal 4) Versare in Istruzioni pe Conservare in Una volta prep	er l'uso NE: ebollizione 1 l ebollizione e I fuoco, aggiu 2 stampi rett er la conserv luogo fresco parato, conse	sul fuoco ungere 1 l angolari d vazione e asciutto	, versa itro di da 28cr	panna e mescolare per qualche secondo.	
PREPARAZION 1) Portare all'e 2) Nel latte in 3) Togliere dal 4) Versare in Istruzioni pe Conservare in Una volta prep	er l'uso NE: ebollizione 1 l ebollizione e I fuoco, aggiu 2 stampi rett er la conserv luogo fresco parato, conse	sul fuoco ungere 1 l angolari d vazione e asciutto	, versa itro di da 28cr	panna e mescolare per qualche secondo. n o negli stampini individuali e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servir	
PREPARAZION 1) Portare all'e 2) Nel latte in 3) Togliere dal 4) Versare in Istruzioni pe Conservare in Una volta prep Istruzioni di	er l'uso NE: ebollizione 1 l ebollizione e I fuoco, aggiu 2 stampi rett er la conserv luogo fresco parato, conse	sul fuoco ungere 1 l angolari d vazione e asciutto rvare in fi	, versa itro di da 28cr	panna e mescolare per qualche secondo. n o negli stampini individuali e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servir	
PREPARAZION 1) Portare all'e 2) Nel latte in 3) Togliere dal 4) Versare in Istruzioni pe Conservare in Una volta prep Istruzioni di	er l'uso NE: ebollizione 1 l ebollizione e I fuoco, aggiu 2 stampi rett er la conserv luogo fresco parato, conse	sul fuoco ungere 1 l angolari d vazione e asciutto rvare in fi	, versa itro di da 28cr	panna e mescolare per qualche secondo. n o negli stampini individuali e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servir	
PREPARAZION 1) Portare all'e 2) Nel latte in 3) Togliere dal 4) Versare in Istruzioni pe Conservare in Una volta prep Istruzioni di	er l'uso NE: ebollizione 1 l ebollizione e I fuoco, aggiu 2 stampi rett er la conserv luogo fresco parato, conse	sul fuoco ungere 1 l angolari d vazione e asciutto rvare in fi	, versa itro di da 28cr	panna e mescolare per qualche secondo. n o negli stampini individuali e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servir	
PREPARAZION 1) Portare all'e 2) Nel latte in 3) Togliere dal 4) Versare in Istruzioni pe Conservare in Una volta prep Istruzioni di Istruzioni pe	er l'uso NE: ebollizione 1 l ebollizione e I fuoco, aggiu 2 stampi rett er la conserv luogo fresco parato, conse Sicurezza er lo smaltir	sul fuoco ungere 1 l angolari c vazione e asciutto rvare in fi	, versa itro di da 28cr	panna e mescolare per qualche secondo. n o negli stampini individuali e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servir	
Istruzioni per PREPARAZION 1) Portare all'e 2) Nel latte in 3) Togliere dal 4) Versare in Istruzioni per Conservare in Una volta prep Istruzioni di Istruzioni per Istruzioni per Istruzioni	er l'uso IE: ebollizione 1 l ebollizione e I fuoco, aggiu 2 stampi rett er la conserva luogo fresco parato, conse Sicurezza er lo smaltir	sul fuoco ungere 1 l angolari c vazione e asciutto rvare in fi	, versa itro di da 28cr	panna e mescolare per qualche secondo. n o negli stampini individuali e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servir	
PREPARAZION 1) Portare all'e 2) Nel latte in 3) Togliere dal 4) Versare in Istruzioni pe Conservare in Una volta prep Istruzioni di Istruzioni pe Istruzioni pe Recipe Instru	er l'uso IE: ebollizione 1 l ebollizione e I fuoco, aggiu 2 stampi rett er la conserva luogo fresco parato, conse Sicurezza er lo smaltir	sul fuoco ungere 1 l angolari c vazione e asciutto rvare in fi	, versa itro di da 28cr	panna e mescolare per qualche secondo. n o negli stampini individuali e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servir	
PREPARAZION 1) Portare all'e 2) Nel latte in 3) Togliere dal 4) Versare in Istruzioni pe Conservare in Una volta prep Istruzioni di Istruzioni pe Istruzioni pe Preparato La	er l'uso NE: ebollizione 1 l ebollizione e I fuoco, aggiu 2 stampi rett er la conserv luogo fresco parato, conse Sicurezza er lo smaltir	sul fuoco ungere 1 l angolari c vazione e asciutto rvare in fi	, versa itro di da 28cr o. rigorife	panna e mescolare per qualche secondo. n o negli stampini individuali e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servir	
Istruzioni per PREPARAZION 1) Portare all'e 2) Nel latte in 3) Togliere dal 4) Versare in Istruzioni per Conservare in Una volta prep Istruzioni di Istruzioni per Istruzioni	er l'uso NE: ebollizione 1 l ebollizione e I fuoco, aggiu 2 stampi rett er la conserv luogo fresco parato, conse Sicurezza er lo smaltir	sul fuoco ungere 1 l angolari o vazione e asciutto rvare in fi	, versa itro di da 28cr o. rigorife	panna e mescolare per qualche secondo. n o negli stampini individuali e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servir	

*Una porzione = 95g = 100ml

Nutrizione

10-Nov-2017 12:43

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66365574IS / 2

Description FS_PANNA COTTA GF_2x260g_LCON

Created By Annarita Faraglia

Status CURRENT Planned Eff. 30-Aug-2017

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Specification Type CON

Language Italiano

Created On 28-Jun-2017 12:50:52

Last Modified By Annarita Faraglia

Last Modified On 29-Aug-2017 10:49:53

Current On 30-Aug-2017 13:12:05

Informazioni Nutrizionali

- **Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto preparato (1)
- (1) preparato usando latte intero e panna al 30% di grassi.

Per maggiori informazioni nutrizionali visita il nostro sito www.ufs.com

Informazioni Nutrizionali On-pack [As Sold]

Typical values	Attributo	nita di Misu	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Porzione
Valore Energetico	kJ	kJ	1597		
Valore Energetico	kcal	kcal	381		
Proteine		g	7,8		
Carboidrati		g	89		
Carboidrati di cui	Zuccheri	g	78		
Grassi		g	<0,5		
Grassi di cui	Saturi	g	0		
Fibra	Alimentare	g	<0,5		
Sodio		g	0,03		
Sale	come NaCl	g	0,08		

Informazioni Nutrizionali On-pack [As Prepared]

Informazioni Nutrizionali On-pack (As Prepared)

Proprietà	Valore	
Porzione	95 G	

Dati Nutr 1 On Pack

Typical values	Attributo	nita di Misu	per 100g as prep	per 100ml as prep	per Porzione
Valore Energetico	kJ	kJ	845		803
Valore Energetico	kcal	kcal	202		192
Proteine		g	3,5		3,3
Carboidrati		g	14		13
Carboidrati di cui	Zuccheri	g	12		11
Grassi		g	15		14
Grassi di cui	Saturi	g	9		8,5
Fibra	Alimentare	g	<0,5		<0,5
Sale	come NaCl	g	0,1		0,1

Dati Nutr 2 On Pack

Nutrienti	Attributo	Guideline Daily Amount	%	GDA Sinonimo
Valore Energetico	kJ	8400	10	GDA
Valore Energetico	kcal	2000	10	GDA
Proteine		50	7	GDA
Carboidrati		260	5	GDA
Carboidrati di cui	Zuccheri	90	12	GDA
Grassi		70	20	GDA
Grassi di cui	Saturi	20	43	GDA
Sale	come NaCl	6	2	GDA

Contatti

Contatti

Unilever

via Paolo di Dono, 3/A - 00142 Roma.

Numero verde

Page 4 of 4

UFS Productspecification

10-Nov-2017 12:43

Spec. / Rev. 66365574IS / 2

Description FS_PANNA COTTA GF_2x260g_LCON

Created By Annarita Faraglia

Status CURRENT Planned Eff. 30-Aug-2017

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21
Specification Type CON

Language Italiano

Created On 28-Jun-2017 12:50:52 Last Modified By Annarita Faraglia Last Modified On 29-Aug-2017 10:49:53 Current On 30-Aug-2017 13:12:05

Contatti [Continued]

800480000 lun-ven: 9-18