



## INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** panna UHT da montare
- **Codice:** 000000000000000432
- **Marchio:** Tapporosso Expert - 1 linea professionale
- **Trade mark:**
- **Descrizione del prodotto:** Panna UHT a lunga conservazione da montare uso professionale
- **Formato:** Pacco in poliaccoppiato
- **Peso netto:** 1000 g
- **Quantità nominale/peso lordo:** 1000 ml / 1031,6 g

## ALLERGENI

<b>Parametro</b>	<b>Allergene nel prodotto</b>	<b>Cross-contaminazione</b>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	Presente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** Panna, stabilizzanti: cellulosa, carbossimetilcellulosa di sodio, carragenina.
- **Shelf life:** 120 giorni
- **Modalità d' indicazione:** Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi lato superiore; TMC espresso con giorno, mese, anno
- **Modalità di conservazione:** Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C.
- **Indicazioni d'uso:** Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 - 4 giorni
- **Lotto:** data di produzione + macchina confezionatrice)
- **Origine materia prima:** Origine del latte: Italia

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	1567/380
Grassi	g/100 ml	40,0
Di cui saturi	g/100 ml	29,0
Carboidrati	g/100 ml	3,0
Di cui zuccheri	g/100 ml	2,8
Proteine	g/100 ml	2,1
Sale	g/100 ml	0,05*

## REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Bianco
Sapore	Tipico e caratteristico lattico
Odore	Tipico e caratteristico

## REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 1881/2006 e s.m.i, Reg. CE 37/2010 e s.m.i; Reg. CE 396/2005 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Materia grassa	g/100 g	40,0	> 39	
Ph		6,6	6,6-6,8	

## REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Stabilita' microbiologica 15 gg /30°C	stabile		Reg.CE 853/2004 ed s.m.i.

## DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310004328
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato
- **Sito internet:** [centralelatte.torino.it](http://centralelatte.torino.it)

## REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** Poliaccoppiato Tetrabrik aseptic TBA/mlI 1L Square
- **Peso imballo primario:** 31,6 g
- **Peso lordo imballo primario:** 1031,6 g
- **Dimensioni imballo primario:** 200 x 75 x 70 mm

## REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Scatola in cartone con grafica personalizzata
- **Peso imballo secondario:** 156 g (+/- 8%)
- **Peso lordo imballo secondario:** 12,55 Kg
- **Dimensioni imballo secondario:** 230 x 217 x 288 mm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 12 pezzi

## DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** pallet EPAL in legno
- **Peso pallet:** 20 kg
- **Numero imballi secondari per strato:** 13
- **Numero di strati per pallet:** 5
- **Numero imballi secondari per pallet:** 65
- **Peso lordo del pallet:** 835 kg
- **Protezione del pallet:**

## DATI OSA

- **Nome:** Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 0113240200
- **Fax:** 0113240300
- **Mail-pec:** [safety@pec.centralelatte.torino.it](mailto:safety@pec.centralelatte.torino.it)

## DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** Via Filadelfia, 220 - 10137 Torino
- **Bollo ce:** IT 01 3 CE