

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 626

PANNA COTTA

Rev 01 del
03/07

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato in polvere per panna cotta: preparato in polvere per realizzare la Panna cotta. Da questo prodotto si ottiene con estrema facilità uno dessert dallo squisito gusto di panna, dalla struttura compatta, fine e cremosa. La modalità di preparazione, facile e veloce, unitamente alla resa elevata del prodotto, consentono di ottimizzare i tempi di realizzazione.

IMPIEGO

Ideale per preparare, con grande facilità, un'eccellente panna cotta dal gusto pieno e ricco.

INGREDIENTI

Zucchero, amido di mais, gelatina animale (origine bovina), aromi.

Possibile tracce di: ovoprodotti, soia, latte e derivati, frutta a guscio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore bianco

Odore: tipico

Sapore: caratteristico

Granulometria: regolare

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Il prodotto è microbiologicamente stabile a temperatura ambiente.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Le materie prime, una volta controllate e pesate, vengono miscelate. Successivamente il tutto è trasferito in una vasca "polmone" per il dosaggio nelle buste.

Queste vengono poi etichettate con lotto di produzione e data di scadenza.

Infine segue l'incartonnamento.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

Ultimo aggiornamento: 06.04.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U07

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 626

Rev 01 del
03/07

PANNA COTTA

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: astuccio con 5 buste
Peso netto: 1,000 kg
Formato di vendita: 4 astucci
Peso lordo confezione: 1,011 kg
Peso lordo collo: 4,284 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 5-6 gg
Durata dopo la preparazione: consumare entro 1 - 2 giorni
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato
Lunghezza: 165,0 mm
Larghezza: 150,0 mm
Peso imballo: 11,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO ESTERNO

Descr.imballo primario esterno: Astuccio di Cartone
Lunghezza: 100,0 mm
Larghezza: 150,0 mm
Altezza: 215,0 mm
Peso imballo primario esterno: 71,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 312,0 mm
Larghezza imballo secondario: 220,0 mm
Altezza imballo secondario: 225,0 mm
Dimensione colli in mm: 312*220*225
Peso imballo secondario: 240,00 g

Ultimo aggiornamento: 06.04.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U07

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 626

Rev 01 del
03/07

PANNA COTTA

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 72

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 15

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 105

Container pallet 112X112

Colli per strato: 15

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 105

CODICI EAN

EAN13: 8004980006269

ITF14: 08004980106266

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1618 kJ

Energia: 387 kcal

Grassi: 0,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 87,8 g

di cui zuccheri: 75,9 g

Proteine: 8,9 g

Sale: 0,00 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 06.04.2023

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: U07

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 626 PANNA COTTA	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No
 Adatto a vegani: No
 Adatto a celiaci: Si
 Contiene Alcool: No
 Contiene carne suina: No