

Scheda tecnica prodotto



BLD PANNA CUCINA 0,5 l UHT

Codice: A304700 - Ultima modifica: 20/10/2021 17:20

DESCRIZIONE

panna da cucina sottoposta a trattamento termico UHT

INGREDIENTI

Panna (latte), stabilizzante: carragenina

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno: colore: bianco porcellaneo

Consistenza: cremosa

Sapore/Odore: caratteristico di panna, leggermente dolce

CHARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

	standard	metodo
<i>grasso:</i>	22 *% (contenuto minimo)	ISO 9622:2013 (IDF 141)
<i>pH:</i>	6,45 - 6,75	MP0436 rev 5 2017
* Valore espresso in Peso/Volume		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

conta batterica totale a 30°C per 15gg: prodotto commercialmente sterile

residui antibiotici: non rilevabili

micotossine: aflatossine M1 y 0.05 µg/kg

metalli pesanti: inferiori ai limiti imposti dal Reg. CE 1881/06

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g:

Energia	926 kJ (224 kcal)
Grassi	22 g
di cui acidi grassi saturi	14,7 g
Carboidrati	4,0 g
di cui zuccheri	4,0 g
Proteine	2,6 g
Sale	0,1 g

UNITA' DI VENDITA

Cartoni a peso fisso

CONFEZIONE

confezione in Combibloc

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Codici EAN:

**GTIN
Confezione**



8020537304701

**GTIN
Cartoni**



8020537870220

**GTIN
Pallet**



8020537870299

**GTIN
GS1-128**



08020537870220

Contenuto:

**Peso
Cartoni**



6,00 Kg (netto)
6,29 Kg (lordo)

**Contenuto
Cartoni**



12 Pz

**Contenuto
Pallet**



120 Cartoni

**Peso
Pallet**



720 Kg (netto)
775 Kg (lordo)

**Strati
Pallet**



10 Strati

**Cartoni
strato**



12 Cartoni

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

**Bancale
(compr.legno)**



120,00 x 80,00 x 120,00 cm

Cartoni



38,50 x 18,50 x 8,50 cm

Confezione



9,40 x 6,40 x 9,00 cm

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Si conserva chiuso a temperatura ambiente, una volta aperta la confezione tenere in frigorifero e consumare entro 3 - 4 giorni.

SHELF LIFE

T.M.C garantito alla consegna: 60 giorni

ALiquota IVA

IVA: 10 %

ALLERGENI

Contiene l'allergene latte.

CONFORMITÀ CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE