



Scheda tecnica di Prodotto

Doc sctpr
Rev

Redatto da **AQ**

Approvato da **DC**

Data Revisione

SCTPR

| Caratteristiche Tecniche | Descrizione | | |
|--|-------------|-----------|------------|
| Codice Prodotto | | | |
| Marchio Commerciale | | | |
| Denominazione Prodotto | | | |
| Descrizione Prodotto | | | |
| Ingredienti | | | |
| Origine del latte | | | |
| Taglio | | | |
| Modalità d'uso/informazioni al consumatore | | | |
| Scadenza/termine minimo di conservazione (giorni) | | | |
| Condizioni di conservazione | | | |
| Condizioni di trasporto | | | |
| Tipo confezione | | | |
| Peso lordo (g) | | | |
| Peso netto (g) | | | |
| Dimensioni confezione (cm) | ALTEZZA | LARGHEZZA | PROFONDITÀ |
| EAN unità di vendita | | | |
| Tipo Imballo | | | |
| Dimensioni imballo (cm) | ALTEZZA | LARGHEZZA | PROFONDITÀ |
| EAN Imballo principale | | | |
| EAN Imballo secondario | | | |



Scheda tecnica di Prodotto

Doc sctpr
Rev

Redatto da **AQ**

Approvato da **DC**

Data Revisione

SCTPR

| Caratteristiche Tecniche | Descrizione |
|-------------------------------|--|
| Confezioni per Imballo | |
| Imballi per Strato | |
| Strati per Pallet | |
| Imballi per Pallet | |
| Unità di vendita | |
| Dimensioni Pallet (cm) | ALTEZZA LARGHEZZA PROFONDITÀ |
| Codice EAN Pallet | |
| Stabilimento | |
| Fornitore | |
| OGM | La materia prima non contiene e non deriva da Organismi Geneticamente Modificati |
| Radiazioni Ionizzanti | Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti |
| Imballi | Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti |



Scheda tecnica di Prodotto

Doc sctpr 202059

Rev 2

PANNA MONT CUC UHT 38MG TREVALLI 1000 ML

| Caratteristiche | Parametro | U.M. | Valore Riferimento | Intervallo Ottimale | Intervallo Critico | Metodo di Analisi |
|-----------------|-----------|------|--------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
|-----------------|-----------|------|--------------------|---------------------|--------------------|-------------------|

Chimico-fisiche

| | | | | | | |
|---------------|----------------|-----------|------|----------|----------|-------|
| pH | Concentrazione | °Unità pH | 6.70 | +/- 0.10 | +/- 0.20 | MCF01 |
| Acidità | ° Acidità | °SH | 4.4 | +/- 0.4 | +/- 0.7 | MCF02 |
| Residuo Secco | Quantità | %p/p | 41.0 | +/- 1.5 | +/- 2.0 | MCF06 |
| Grasso | Contenuto | % | 38.0 | +/- 0.7 | +/- 1.0 | MCF03 |

Microbiologiche

| | | | | | | |
|----------------------|--------|-----------|----|---|---|-------|
| C.B.T. (30°C x 15gg) | Tenore | U.F.C./ml | <1 | - | - | MAM08 |
|----------------------|--------|-----------|----|---|---|-------|

Allergeni (Allegato II Reg. UE 1169/2011)

Latte e prodotti a base di latte

Nutrizionali: valori medi per 100 ml

| | | | |
|----------------------------|-----------|------|------|
| Energia kJ | Contenuto | Kj | 1491 |
| Energia kcal | Contenuto | Kcal | 362 |
| Grassi | Quantità | g | 38 |
| di cui acidi grassi saturi | Quantità | g | 27 |
| Carboidrati | Quantità | g | 3,0 |
| di cui Zuccheri | Quantità | g | 3,0 |
| Proteine | Quantità | g | 2,0 |
| Sale | Quantità | g | 0,08 |

Organolettiche

| | | |
|----------------|------------------|------------------------------------|
| Aspetto/Colore | Struttura/Colore | Fluido, omogeneo, bianco avorio |
| Odore | Odore | Gradevole e tipico |
| Sapore | Sapore | Dolce, tipico della panna di latte |