



# Scheda tecnica di Prodotto

## PREPARATO VEGETALE VEGETALCREM 1000 ML

Doc.: sctpr 204529

Rev 3

Redatto da AQ

Approvato da DC

Data revisione 26-08-2020

**SCTPR 204529**

## PREPARATO VEGETALE VEGETALCREM 1000 ML

Caratteristiche tecniche	Descrizione
<b>Codice Prodotto</b>	204529
<b>Marchio Commerciale</b>	VEGETALCREM
<b>Denominazione prodotto</b>	Preparato a base di grasso vegetale idrogenato UHT zuccherato
<b>Descrizione prodotto</b>	Preparato a base di grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto, 26.7%), ottenuto mediante miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT
<b>Ingredienti</b>	Acqua, grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto, 26,7%), zucchero (11%), stabilizzanti: sorbitoli (E420), idrossipropilcellulosa (E463), proteine del LATTE, emulsionanti: esteri mono e diacetiltartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e), lecitina di SOIA (E322) esteri lattici dei mono e digliceridi degli acidi grassi (E472b), sale, aromi, colorante: betacarotene (E160a)
<b>Origine del Latte</b>	-
<b>Taglio</b>	1000 ml
<b>Modalità d'uso/Informazioni al consumatore</b>	Per una migliore resa è opportuno che il prodotto, prima di essere montato, venga posto in frigorifero sino a raggiungere una temperatura di 5-8°C. Da montare con frullini elettrici o a mano. Ideale per la produzione di torte farcite, gelati, semifreddi ecc.
<b>Scadenza/Termine minimo di conservazione (giorni)</b>	365
<b>Condizioni di conservazione</b>	Temperature comprese tra i +4°C e +22°C
<b>Condizioni di trasporto</b>	Temperature comprese tra i +4°C e +22°C
<b>Tipo Confezione</b>	BRIK
<b>Peso lordo (g)</b>	1046
<b>Peso netto (g)</b>	1040
<b>Dimensioni confezione (cm)</b>	ALTEZZA 16,7                      LARGHEZZA 9,6                      PROFONDITÀ 6,3
<b>EAN Unità di vendita</b>	8000005410301
<b>Tipo Imballo</b>	Cartone
<b>Dimensioni Imballo (cm)</b>	ALTEZZA 17,0                      LARGHEZZA 40,0                      PROFONDITÀ 20,5
<b>EAN Imballo principale</b>	8000005145043
<b>EAN Imballo secondario</b>	



**Scheda tecnica di Prodotto**  
**PREPARATO VEGETALE VEGETALCREM 1000 ML**

Doc.: sctpr **204529**

Rev **3**

Redatto da **AQ**

Approvato da **DC**

Data revisione **26-08-2020**

**SCTPR 204529**

**PREPARATO VEGETALE VEGETALCREM 1000 ML**

Caratteristiche tecniche	Descrizione
<b>Confezioni per Imballo</b>	12
<b>Imballi per Strato</b>	12
<b>Strati per Pallet</b>	6
<b>Imballi per Pallet</b>	72
<b>Unità di vendita</b>	Pezzi/Cartoni
<b>Dimensioni Pallet (cm)</b>	ALTEZZA 118,0                      LARGHEZZA 120,0                      PROFONDITÀ 80,0
<b>Codice EAN Pallet</b>	
<b>Stabilimento</b>	Cooperlat Soc. Coop. Agricola -Via Piandelmedico, 74 -Jesi (AN) IT 11 6 CE
<b>Fornitore</b>	Cooperlat Soc. Coop. Agricola
<b>OGM</b>	La materia prima non contiene e non deriva da Organismi Geneticamente Modificati
<b>Radiazioni Ionizzanti</b>	Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti
<b>Imballi</b>	Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti



# Scheda tecnica di Prodotto

## PREPARATO VEGETALE VEGETALCREM 1000 ML

Doc.: sctpr 204529

Rev 3

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

### Chimico-fisiche

pH	Concentrazione	°Unità pH	6.90	+/- 0.30	+/- 0.45	MCF01
Residuo Secco	Quantità	%p/p	42.0	+/- 2.5	+/- 3.0	MCF06
Grasso	Contenuto	%	26.7	+/- 1.5	+/- 2.0	MCF03

### Microbiologiche

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

### Organolettiche

Aspetto/Colore	Struttura/Colore	Liquido, bianco panna
Odore	Odore	Gradevole e tipico
Sapore	Sapore	Leggermente vanigliato

### Allergeni (Allegato II Reg. UE 1169/2011)

Latte e prodotti a base di latte

Soia e prodotti a base di soia

### Nutrizionali: valori medi per 100 ml

Energia Kj	Contenuto Calorico	Kj	1249
Energia Kcal	Contenuto calorico	Kcal	302
Grassi	Quantità	g	27
di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	25
Carboidrati	Quantità	g	14
di cui Zuccheri	Quantità	g	12
Proteine	Quantità	g	0,6
Sale	Quantità	g	0,22