



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PREPARATO VEGETALE PER CUCINA**

Doc.:sctpr 204803

ED: 01 REV: 00

PAG: 1 / 2

Redatto da: CQ

Approvata da DVC

Data revisione
26/07/12

SCTPR 204803

PRODOTTO: PREPARATO VEGETALE PER CUCINA VEGETALCREM 200 ML

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
CODICE PRODOTTO	204803
MARCHIO COMMERCIALE	VEGETALCREM
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Prodotto a base di grassi vegetali UHT a lunga conservazione
DESCRIZIONE PRODOTTO	Prodotto a base di grassi vegetali 23,0% ottenuto mediante miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico U.H.T. e confezionato asetticamente in brik.
INGREDIENTI	Acqua, grasso vegetale idrogenato (23%), siero di latte in polvere, latticello in polvere, amido modificato, addensante: E415, E407, emulsionante: E471, sale.
TAGLIO	200 ml
MODALITÀ D'USO/ INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Da utilizzare in cucina da sola o in abbinamento con altri condimenti per primi piatti. Nei contorni è consigliabile aggiungerla a cottura ultimata.
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE	06 mesi
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperature inferiori ai 22 °C
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Temperature inferiori ai 22 °C
TIPO CONFEZIONE	BRIK
DIMENSIONI CONFEZIONE (CM)	ALTEZZA: 8,4 LARGHEZZA: 6,4 PROFONDITÀ: 4,0
PESO LORDO (g)	214,0
PESO NETTO (g)	206,0
CODICE EAN CONF.	8000005048030
TIPO IMBALLO	CARTONE
DIMENSIONI IMBALLO (CM)	ALTEZZA: 9,0 LARGHEZZA: 33,5 PROFONDITÀ: 20,5
CODICE EAN IMBALLO	8000005146965
CONFEZIONI PER IMBALLO	24
IMBALLI PER STRATO	12
STRATI PER PALLET	12
IMBALLI PER PALLET	144
UNITÀ DI VENDITA	PEZZI / CARTONI (strato o multipli di strato)
DIMENSIONI PALLET (CM)	ALTEZZA: 121,0 LARGHEZZA: 120,0 PROFONDITÀ: 80,0
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Cooperlat Soc. Coop. agricola – via Piandelmedico, 74 – Jesi (AN) IT 11 6 CE
FORNITORE	Cooperlat Soc. Coop. agricola

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PANNA VEGETALE**

Doc.:sctpr 204803

ED: 01 REV: 00

PAG: 2 / 2

CARATTERISTICHE CONTENUTO DELLA PANNA VEGETALE PER CUCINA VEGETALCREM

CARATTERISTICHE	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		METODO ANALISI
			VALORE	TOLLER.	
Chimico-Fisiche:					
pH	Concentrazione	Unità pH	6.60	± 0.2	Elettrochimico
Grasso	Quantità	%p/p	23,0	± 1,0	Assorbimento Raggi infrarossi
Microbiologiche:					
C.B.T. (30 °c x 15gg)	Tenore	U.F.C./0.1ml	10	max	Conta batterica su piastra
Valori Nutrizionali					
Val. energetico	Cont. calorico	Kcal/100 ml Kj/100 ml	237 980	- -	-
Proteine	Quantità	g/100 ml	1,5	-	-
Carboidrati Di cui zuccheri	Quantità	g/100 ml	6,1 4,2	-	-
Grassi Di cui saturi Colesterolo	Quantità	g/100 ml	23,0 21,8 3,0 mg	-	-
Fibra alimentare	Quantità	g/100 ml	0,1		
Sodio	Quantità	g/100 ml	Inf a 0,1		
Organolettiche:					
Aspetto/Colore	Struttura/ Colore	Cremoso compatto, liscio, bianco latte senza presenza di siero.			Sensoriale
Odore	Odore	Gradevole			Sensoriale
Sapore	Sapore	Gusto gradevole di latte/ panna .			Sensoriale
ALLERGENI					
Proteine del latte					