



PANNA UHT 38% 1L

Codice prodotto: 2100

INFORMAZIONI GENERALI

Marchio	MONDOPANNA
Denominazione legale	Panna UHT a lunga conservazione, con 38% min. di materia grassa
Quantità	1 L (e)
Confezionamento	Contenitore in poliaccoppiato sigillato mediante termosaldatura
Descrizione del prodotto	<p>Il prodotto risulta essere sterile e igienicamente sicuro per il trattamento ad altissima temperatura per pochi secondi (trattamento U.H.T.) e successivo immediato raffreddamento.</p> <p>Il confezionamento asettico con macchina TetraPak operante in sovrappressione di aria sterile e l'uso di imballaggi sterilizzati protettivi da aria e luce, consentono al prodotto una conservazione prolungata senza l'uso di conservanti.</p> <p>La tecnologia applicata permette di mantenere sostanzialmente invariate le caratteristiche chimico-fisiche, organolettiche e nutritive del prodotto.</p>
Codice doganale	0401 5031 10

INGREDIENTI

Panna (contiene latte)

DURATA DEL PRODOTTO

Confezione chiusa	130 giorni
Confezione aperta	3-4 giorni
Lotto/TMC	<p>Il termine minimo di conservazione è riportato sul lato superiore del brik con stampa ad inchiostro.</p> <p>Il numero di lotto corrisponde al termine minimo di conservazione.</p>

ORIGINE

Origine del latte: Italia

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Conservazione

Trattandosi di un prodotto UHT non è strettamente necessario il rispetto della catena del freddo per la conservazione. Affinché il prodotto possa offrire tutti i suoi vantaggi deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 0 - 4°C.

Dopo l'apertura conservare tra 0-4°C.

Trasporto

Trattandosi di un prodotto UHT non è strettamente necessario il rispetto della catena del freddo durante trasporto. Affinché il prodotto possa offrire tutti i suoi vantaggi deve essere trasportato ad una temperatura compresa tra 0 - 4°C.

PANNA UHT 38% 1L

Codice prodotto: 2100

CONSIGLI D'USO E MODALITA' D'IMPIEGO

Pasticceria: Molto strutturata cremosa e dall'ottima tenuta è ideale per la preparazione di chantilly, torte e semifreddi. Non cristallizza e non genera sineresi. Fermano la montatura qualche attimo prima della sua massima resa è ideale per le guarnizioni. Prima di montare la panna raffreddarla, già zuccherata, tra 0 e +2°C nel contenitore.

Gelateria: Aggiungere alla base dopo la pastorizzazione e il successivo raffreddamento. Sviluppa un elevato volume, conferendo al gelato una consistenza vellutata e un'ottima spatalabilità magnificando il gusto del latte.

Ristorazione: Esalta il sapore dei singoli ingredienti. Raffinata e delicata sui primi piatti, squisita e saporita su secondi e verdure.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Liquido
Odore	Dolce, tipico del latte
Gusto	Dolce, tipico del latte
Colore	Bianco

Parametri microbiologici

	n	c	m	M	Commenti
Microrganismi aerobi a 30°C	1	0	<100 UFC/mL		Reg. CE 2074/2005, Allegato C - Capitolo IIA - Punto 4 - ex D.P.R. n.54 del 14/01/1997 abrogato da D. L.vo n.193 del 6/11/2007
Listeria monocytogenes	5	0	Non rilevabile in 25 g		Regolamento (CE) N. 2073/2005 e s.m.i.
Enterobatteriaceae	1	0	<10 UFC/mL		Regolamento (CE) N. 2073/2005 e s.m.i.
Coliformi a 30°C	1	0	<10 UFC/mL		Limiti stabiliti in autocontrollo
Muffe e lieviti	1	0	<10 UFC/mL		Limiti stabiliti in autocontrollo

Contaminanti

	Tenori massimi	Commenti
Aflatossina M1	0,050 µg/kg	Regolamento (UE) n. 915/2023 e s.m.i.
Piombo	0,020 mg/kg	Regolamento (UE) n. 915/2023 e s.m.i.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	Valori Medi per 100g	Unità di misura
Energia	1479	kJ
Energia	359	kcal
Grassi	38,0	g
di cui Acidi grassi saturi	25,0	g
Carboidrati	2,5	g
di cui Zuccheri	2,5	g
Proteine	1,8	g
Sale	0,05	g

PANNA UHT 38% 1L

Codice prodotto: 2100

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Allegato II, Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.

	Presenza	Assenza	Possibile contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	NO
Pesce e prodotti della pesca		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	x		NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂		x	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

IMBALLO

Imballo primario

	Tetra Brik
Materiale d'imballo	Composito 37 g
Dimensioni	Lunghezza 97 mm
	Larghezza 64 mm
	Altezza 168 mm
Peso	Peso Netto 0,99 kg
	Peso Lordo 1,03 kg

Valori indicativi

Imballo secondario

	Pellicola termoretraibile
Materiale d'imballo	Plastica 39 g
Dimensioni	Lunghezza 293 mm
	Larghezza 254 mm
	Altezza 168 mm
Peso	Peso Netto 11,9 kg
	Peso Lordo 12,4 kg

Valori indicativi

Pallettizzazione

PANNA UHT 38% 1L

Codice prodotto: 2100

Pallet	
EPAL	Legno - 22 kg
Dimensioni	Lunghezza 1200 mm
	Larghezza 800 mm
	Altezza 1180 mm
Peso	Peso Netto 856 kg
	Peso Lordo 915 kg
Composizione	12 Pezzi / Confezione
	12 Confezioni / Strato
	6 Strati / Pallet
	864 Pezzi / Pallet

Valori indicativi

INFORMAZIONI PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

Confezione	Pellicola termoretraibile	Film estensibile	Interfalda	Etichetta pedana	Pallet
C/PAP 84 CARTA	LDPE 4 PLASTICA	LDPE 4 PLASTICA	PAP 20 CARTA	PAP 22 CARTA	FOR 50 LEGNO
Verifica il sistema di raccolta del tuo comune.					
Svuota l'imballaggio prima di conferirlo in raccolta.					
Riduci il volume dell'imballaggio prima di conferirlo in raccolta.					

DICHIARAZIONI

Trattamento con radiazioni ionizzanti

Il prodotto, e i suoi ingredienti, non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti così come definito nella direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999.

Nanomateriali ingegnerizzati

L'azienda non utilizza ingredienti presenti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati, così come definiti dall'articolo 3, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Dichiarazione di origine

L'azienda acquista prodotti lattiero caseari provenienti da stabilimenti autorizzati alla produzione di latte pasteurizzato e panna situati su territorio italiano e che utilizzano materia prima proveniente da Aziende Agricole site su territorio italiano.

Dichiarazione OGM

I prodotti non contengono ingredienti prodotti a partire da OGM, così come definiti dalla normativa vigente (Dir. 2001/18/CE, Reg. CE 1829/03 e Reg. CE 1830/03), in quanto alimenti di origine animale. Inoltre, nel ciclo produttivo non sono utilizzate materie prime di origine vegetale.

Dichiarazioni di assenza additivi alimentari

Il prodotto è privo di additivi. L'azienda non utilizza alcuno degli additivi autorizzati, secondo il Reg. CE 1333/08 e smi, per l'impiego nella categoria "Panna o crema di latte pasteurizzata non aromatizzata (tranne panna a ridotto tenore di grassi)" e "Altri tipi di panna o crema di latte".