

INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** panna Fresca pastorizzata
- **Codice:** 0000000000000000403
- **Denominazione commerciale:** Panna fresca pastorizzata da montare
- **Marchio:** Giglio
- **Descrizione del prodotto:** Panna fresca pastorizzata da montare, ideale per gelati
- **Formato:** Pacco in poliaccoppiato da 1000 ml
- **Peso netto:** 1000 g
- **Quantità nominale/peso lordo:** 1000 ml

ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	Presente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** Panna. Stabilizzante: carragenina
- **Shelf life:** 40 giorni
- **Modalità d' indicazione:** Da consumare entro: vedi data sul lato superiore; data di scadenza espressa con giorno, mese ed anno
- **Modalità di conservazione:** Conservare in frigo tra 0° e +4°C.
- **Indicazioni d'uso:** Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 3 - 4 giorni
- **Lotto:** Data di scadenza + macchina confezionatrice Lxx
- **Origine materia prima:** Origine del Latte: Italia

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	1491/ 362
Grassi	g/100 ml	38,0
Di cui saturi	g/100 ml	27,0
Carboidrati	g/100 ml	3,0
Di cui zuccheri	g/100 ml	2,6
Proteine	g/100 ml	2,0
Sale	g/100 ml	0,07 *

- **Note:** dovuto al sodio naturalmente presente

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Bianco
Sapore	Tipico e caratteristico lattico
Odore	Tipico e caratteristico

REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 1881/2006 e s.m.i, Reg. CE 37/2010 e s.m.i; Reg. CE 396/2005 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Materia grassa	g/100 g	38,0	> 35	
Ph		6,6	6,6-6,8	

REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Enterobatteriacee	n = 5 , c = 0 , m = M =10	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Salmonella spp	Assente in 25g	ufc/ 25 g	Protocollo Tenico Regione Piemonte
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	ufc/ 25 g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8030705014196
- **Unita di vendita:** 1 confezione
- **Trasporto:** Refrigerato da 0 a + 4°C (+9°C durante la distribuzione frazionata)
(D.P.R. 327/80)

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** TBA/ml; Flexo Process; CLC Duplex FSC; 377 mN HAL HPE ; 1000 square
- **Peso imballo primario:** 31,0 g
- **Peso lordo imballo primario:** 1031,2 g
- **Dimensioni imballo primario:** 200 x 75 x 70 mm

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Scatola in cartone con grafica personalizzata
- **Peso imballo secondario:** 156 g (+/- 8%)
- **Peso lordo imballo secondario:** 12,55 Kg
- **Dimensioni imballo secondario:** 230 x 217 x 288 mm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 12 pezzi

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** pallet EPAL in legno
- **Peso pallet:** 20 kg
- **Numero imballi secondari per strato:** 13
- **Numero di strati per pallet:** 5
- **Numero imballi secondari per pallet:** 65
- **Peso lordo del pallet:** 836 kg
- **Protezione del pallet:** foglio in cartone di copertura e mummiatura con film plastico

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del Latte d'Italia S.p.A.
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia, 220 - 10137 Torino
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 0113240200
- **Certificazioni:** Sistema di Gestione Certificato per la Qualità in accordo con UNI EN ISO 9001; Sistema di Gestione Certificato per la Sicurezza Alimentare in accordo con FSSC 22000; Sistema di Gestione Ambiente conforme alla norma 14001 e autorizzazione alla produzione e commercializzazione di latte e prodotti a base di latte da Agricoltura Biologica ai sensi del Reg.CE 834/2007.

DATI PRODUTTORE

- **Ragione sociale produttore:** Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Stabilimento di produzione:** Via Filadelfia, 220 - 10137 Torino
- **Bollo ce:** IT 01 3 CE
- **Certificazioni:** Sistema di Gestione Certificato per la Qualità in accordo con UNI EN ISO 9001; Sistema di Gestione Certificato per la Sicurezza Alimentare in accordo con FSSC 22000; Sistema di Gestione Ambiente conforme alla norma 14001 e autorizzazione alla produzione e commercializzazione di latte e prodotti a base di latte da Agricoltura Biologica ai sensi del Reg.CE 834/2007.