

Scheda prodotto

BESCIAMELLA UHT

| | | |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Denominazione prodotto | Besciamella UHT | |
| Descrizione Prodotto | Prodotto liquido ad alta viscosità, conforme ai Regg. CE 852/2004 e 853/2004, sottoposto a trattamento termico HT-ST | |
| Formato | Tetrabrik 200 ml e Tetrabrik 500 ml | |
| Stabilimento di produzione | IT 08 9 CE via J.F. Kennedy, 16 – 42124 Reggio Emilia | |
| Shelf life | 180 giorni | |
| Temperatura di conservazione | Temperatura ambiente | |
| Ingredienti | Latte intero, crema di latte , farina di grano tenero tipo "00", amido di mais, sale. Può contenere soia | |
| Requisiti organolettici | ASPETTO | Cremoso, omogeneo |
| | COLORE | Tipico, da bianco avorio a giallo paglierino |
| | SAPORE | Gradevole |
| Requisiti chimico - fisici | pH | 6,40 ± 0,1 |
| | Grasso % p/p | 9,0 ± 0,1 |
| | Proteine % p/p | 3,0 ± 0,5 |
| Requisiti igienico-sanitari e microbiologici | Stabilità microbiologica per incubazione di 15 giorni a 30°C o 7 giorni a 55°C, in confezione chiusa, ai sensi del Reg. CE 1662/2006. Conformità al Reg. CE 2073/2005 e succ. modifiche ed integrazioni. | |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> | Assente in 25 g |
| | <i>Salmonella</i> spp. | Assente in 25 g |
| Contaminanti | Conforme al Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche e integrazioni | |
| Lista allergeni | Appartiene alle categorie <i>Latte e prodotti derivati</i> e <i>Cereali contenenti glutine e derivati</i> (Reg. CE 1169/2011 All.II° e Dir. 2007/68/CE). | |
| Presenza OGM | Il prodotto è realizzato senza uso di organismi geneticamente modificati ed è conforme ai Regg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 | |
| Materiali a contatto con gli alimenti | Conformi ai Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011; DM 21/3/73 e DPR 777/82 e successive modifiche e integrazioni | |



**SPF/UHT-BESC
giglio**

Rev. n° 10

Data: 20/01/21

Scheda prodotto
BESCIAMELLA UHT

Trasporto

A temperatura ambiente, con automezzi refrigerati idonei al trasporto di sostanze alimentari.

| Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto | Energia | kJ | 580 |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------|------|------|
| | | kcal | 139 |
| | Grassi | g | 9,0 |
| | di cui acidi grassi saturi | g | 6,0 |
| | Carboidrati | g | 11,5 |
| | di cui zuccheri | g | 4,2 |
| Proteine | g | 3,0 | |
| Sale | g | 0,53 | |

Unità di Vendita al pubblico

| TIPO | LARG. (mm) | ALT. (mm) | PROF. (mm) | PESO LORDO (g) |
|---------------------|------------|-----------|------------|----------------|
| 1 Tetra brik 200 ml | 64 | 84 | 41 | 208 |
| 1 Tetra brik 500 ml | 96 | 89 | 64 | 531 |

Unità di distribuzione

| TIPO DI IMBALLO | UN. VEND. PER IMBALLO | LARG. | ALT. | PROF. | PESO LORDO (KG) |
|-----------------|-----------------------|-------|------|-------|-----------------|
| Vassoio | 24 | 348 | 90 | 201 | 5.113 |
| Cartone | 12 | 200 | 90 | 395 | 6.40 |

Unità di spedizione

| Formato | IMBALLI PER PALLET | IMBALLI PER STRATO | STRATI PER PALLET |
|-------------------|--------------------|--------------------|-------------------|
| Tetra brik 200 ml | 132 | 12 | 11 |
| Tetra brik 500 ml | 144 | 12 | 12 |