

SCHEDA TECNICA

Data di emissione: 06.08.2020 - Version 10

1) <u>COD. ART.</u> 2480

Panna Acida 1 kg

2) <u>DENOMINAZIONE LEGALE</u> Prodotto a base di panna acida, pastorizzato

3) <u>DESCRIZIONE</u> Panna acida con il 24% di grassi

4) INGREDIENTI Panna acida 98,5%, amido modificato di mais 1%, gelatina 0,5%

5) <u>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</u>

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g		
ENERGIA	1009 kJ 244 kcal	
GRASSI	24 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	16 g	
CARBOIDRATI	4,0 g	
DI CUI ZUCCHERI	3,2 g	
PROTEINE	3,1 g	
SALE*	0,08 g	

^{*} Sale (NaCl) non viene aggiunto. E' naturalmente presente.

6) ALLERGENI

SI	NO	ALLERGENE
	Х	Cereali contenenti glutine*
	Х	Crostacei*
	Х	Uova*
	Х	Pesce*
	Х	Arachidi*
	Х	Soia*
Х		Latte*
	Х	Frutta a guscio*
	Х	Sedano*
	Х	Senape*
	Х	Semi di sesamo*
	Х	Anidride solforosa e sulfiti
	Х	Lupini*
	Х	Molluschi*

^{*} e prodotti derivati

7) STANDARD QUALITATIVI

SENSORIALI

ASPETTO	bianco, cremoso e compatto
ODORE	aromatico e leggermente acidulo
GUSTO	piacevolmente acido
CONSISTENZA	cremosa, omogenea

CHIMICO-FISICHE

GRASSO	MIN. 24%
PH	4,2 - 4,5

MICROBIOLOGICHE

Lieviti e muffe < 10 ufc/1 g

8) STOCCAGGIO E TRASPORTO Conservare in ambiente pulito e secco, preservando la confezione integra. Temperatura di conservazione raccomandata da +2°C a +19°C. Trasporto a temperatura controllata. 9) CONSERVAZIONE Conservare la confezione chiusa tra +2°C e +19°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 3-4 giorni. 10) **INFORMAZIONI AGGIUNTIVE** Non contiene OGM e non deriva da OGM (Rif.Regolamento comunitario n. OGM 1829/2003 e n. 1830/2003) IDONEITA' DIETE SPECIFICHE Celiaci HACCP/IGIENE La produzione è conforme alla normativa vigente nell'UE TRACCIABILITA' Conforme alla normativa vigente nell'UE Conforme alla normativa vigente nell'UE. Confezione C/PAP 84 PACKAGING IFS international food standard CERTIFICAZIONI **BOLLO CE** DE NI 21111 EG