 Bonizzi S.r.l.	Scheda tecnica Panna da cucina UHT	Rif. Cap. 02	
			Rev. 10

NOME COMMERCIALE

- 15 - PANNA DA CUCINA UHT BONIZZI BRIK DA 200 ML
16 - PANNA DA CUCINA BONIZZI UHT BRIK DA 500 ML
129 - PANNA -GRASSO 21%- UHT BONIZZI BRIK DA 1000 ML

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Bonizzi S.r.l. via Bergamo 6, Soncino (CR)
Codice autorizzazione sanitaria IT 03/112 CE

DESCRIZIONE

Panna pronta per cucinare sottoposta a trattamento UHT che consiste nel portare il prodotto ad elevata temperatura per pochi secondi. Il trattamento termico UHT inattiva la carica batterica rendendo il prodotto igienicamente sicuro. Il successivo confezionamento in condizioni asettiche e l'uso di imballaggi sterilizzati e protettivi da aria e luce consentono una durata prolungata senza l'impiego di sostanze conservanti.

Il prodotto è destinato a tutti gli individui compatibilmente con il loro stato di salute.

INGREDIENTI

Crema di panna (**LATTE**), stabilizzante: carragenina.

Origine del latte: latte di Paesi UE


Paese di trasformazione: ITALIA

ALLERGENI

Il consumo del prodotto è sconsigliato ad individui che presentano intolleranze e/o allergie alle seguenti sostanze:

- **LATTOSIO**
- **PROTEINE DEL LATTE**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

 Bonizzi S.r.l.	Scheda tecnica Panna da cucina UHT	Rif. Cap. 02	
		Rev. 10	del 27/09/23

Carica Batterica Totale a 30°C per 15 gg : Prodotto commercialmente sterile

Residui antibiotici: non rilevabili

Micotossine: Aflatossina M1 < 0.05 µg/Kg

Metalli pesanti: Inferiori ai limiti imposti dal Reg. CE 1881/06

CONTROLLO SENSORIALE

Colore: bianco porcellaneo

Sapore: caratteristico di panna, leggermente dolce

Odore: caratteristico di panna

Consistenza: cremosa

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 ml di prodotto)

Energia	889 kJ - 215 kcal
Grassi	21,0 g
Di cui acidi grassi saturi	14.0 g
Carboidrati	4,0 g
Di cui zuccheri	4.0 g
Proteine	2,6 g
Sale	0.1 g


CODICI RINTRACCIABILITÀ'

Sulla parte superiore del brik è presente il Termine Minimo di Conservazione, la sigla della Macchina confezionatrice, l'orario di confezionamento ed il lotto di produzione che consiste in una L seguita da un codice composto da 4 numeri una lettera ed un altro numero finale, in aggiunta è presente anche l'orario di produzione.

EAN CODE (200ml) : 80170013

EAN CODE (500ml) : 8002733000090

EAN CODE (1000ml) : 8002733000205

 Bonizzi S.r.l.	Scheda tecnica	Rif. Cap. 02	
	Panna da cucina UHT		
		Rev. 10	del 27/09/23


CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E T.M.C.

Si conserva a temperatura ambiente, ma per un miglior rendimento è consigliato mantenere alla temperatura di frigorifero.

Dopo l'apertura della confezione, il prodotto deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 3-4 giorni. Il termine minimo di conservazione (T.M.C.) di norma è di 6 mesi dalla data di produzione per il formato 1000ml e 200ml ; mentre di 9 mesi dalla data di produzione per il formato 500ml.

FORMATO, IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

<i>Caratteristiche generali</i>	<i>Panna da 200 ml</i>	<i>Panna da 500 ml</i>	<i>Litro base</i>
Contenuto unità vendita	200 ml	500 ml	1000 ml
Dimensioni brik (HxLxP)	85x64x41 mm	90x94x64 mm	167x94x64 mm
Peso lordo	210,6 g	522,8 g	1026,26 g
Peso netto	202,4 g	506 g	1000,16 g
Tara	8,2 g	16,3 g	26,1 g
Tipo di imballo	Cartone	Cartone	Cartone
Dimensioni imballo (HxLxP)	85x328x192 mm	85x385x185 mm	167x376x192 mm
Peso lordo (al netto del cartone)	5,05 kg	6,27 kg	12,60 kg
Tara	74 g	20 g	109 g
Peso lordo	5,12 kg	6,29 kg	12,31 kg
Dimensioni pallet (HxLxP)	1190x1200x800 mm	1200x1200x800 mm	1140x1200x800 mm
Confezioni per pallet	3456	1440	864
Colli per pallet	144	120	72
Brik per cartone	24	12	12
Colli per strato	12	12	12
Strati per pallet	12	10	6

 Bonizzi S.r.l.	Scheda tecnica Panna da cucina UHT	Rif. Cap. 02	
		Rev. 10	del 27/09/23

I pallet sono avvolti con film estensibile e coperti da un foglio di cellofan in testa per evitare il deposito di polvere su brik.

IMMAGINE

