



Scheda tecnica di Prodotto

SPRAY FIORDINEVE PROFESSIONAL 250 G

Doc.: sctpr 202638

Rev 3

Redatto da **AQ**Approvato da **DC**Data revisione **21-07-2020****SCTPR 202638**

SPRAY FIORDINEVE PROFESSIONAL 250 G

Caratteristiche tecniche	Descrizione
Codice Prodotto	202638
Marchio Commerciale	Trevalli
Denominazione prodotto	Panna spray zuccherata UHT Professional
Descrizione prodotto	Prodotto a base di panna ottenuto mediante miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in bombole spray litografate, complete di erogatore e tappo
Ingredienti	PANNA (92%), zucchero (8%), proteine del LATTE, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzante: carragenina (E407), aromi, propellente: protossido d'azoto (E942)
Origine del Latte	Paesi UE
Taglio	500 g
Modalità d'uso/Informazioni al consumatore	Conservare la bombola in frigorifero (non in freezer). Agitare bene prima dell'uso. Capovolgere la bombola in posizione verticale e premere con una leggera pressione l'erogatore. Dopo l'uso, rovesciare e lavare l'erogatore sotto un getto di acqua corrente
Scadenza/Termine minimo di conservazione (giorni)	240
Condizioni di conservazione	Temperature comprese tra i +4°C e +22°C
Condizioni di trasporto	Temperature comprese tra i +4°C e +22°C
Tipo Confezione	Bombola in banda stagnata
Peso lordo (g)	337
Peso netto (g)	250
Dimensioni confezione (cm)	ALTEZZA 22,0 LARGHEZZA 5,0 PROFONDITÀ 5,8
EAN Unità di vendita	8000005026380
Tipo Imballo	Falda in cartone e film termoretraibile
Dimensioni Imballo (cm)	ALTEZZA 22,3 LARGHEZZA 23,5 PROFONDITÀ 18,8
EAN Imballo principale	8000005101193
EAN Imballo secondario	



Scheda tecnica di Prodotto
SPRAY FIORDINEVE PROFESSIONAL 250 G

Doc.: sctpr **202638**

Rev **3**

Redatto da **AQ**

Approvato da **DC**

Data revisione **21-07-2020**

SCTPR 202638

SPRAY FIORDINEVE PROFESSIONAL 250 G

Caratteristiche tecniche	Descrizione
Confezioni per Imballo	12
Imballi per Strato	21
Strati per Pallet	5
Imballi per Pallet	105
Unità di vendita	Pezzi/Cartoni
Dimensioni Pallet (cm)	ALTEZZA 130,0 LARGHEZZA 120,0 PROFONDITÀ 80,0
Codice EAN Pallet	
Stabilimento	Cooperlat Soc. Coop. Agricola -Via Piandelmedico, 74 -Jesi (AN) IT 11 6 CE
Fornitore	Cooperlat Soc. Coop. Agricola
OGM	La materia prima non contiene e non deriva da Organismi Geneticamente Modificati
Radiazioni Ionizzanti	Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti
Imballi	Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti



Scheda tecnica di Prodotto

SPRAY FIORDINEVE PROFESSIONAL 250 G

Doc.: sctpr 202638

Rev 3

Caratteristiche	Parametro	U.M.	Valore Riferimento	Intervallo Ottimale	Intervallo Critico	Metodo di Analisi
-----------------	-----------	------	--------------------	---------------------	--------------------	-------------------

Chimico-fisiche

pH	Concentrazione	°Unità pH	6.65	+/- 0.10	+/- 0.20	MCF01
Residuo Secco	Quantità	%p/p	42.0	+/- 1.5	+/- 2.0	MCF06
Grasso	Contenuto	%	32.0	+/- 0.7	+/- 1.0	MCF03
Volume Erogato	Volume	ml	1300	-	+/-100	MCF20
Volume erogato (500 g)	Volume	ml	2600	-	+/-200	MCF20
Peso Erogato	Peso	g	230	-	min.	MCF20
Peso erogato (500 g)	Peso	g	480	-	min.	MCF20
Pressione all'equilibrio	Pressione	bar	7.7	-	+/- 1.0	MCF21

Microbiologiche

C.B.T. (30°C x 15gg)	Tenore	U.F.C./ml	<1	-	-	MAM08
----------------------	--------	-----------	----	---	---	-------

Organolettiche

Aspetto/Colore	Struttura/Colore	Panna montata, bianco avorio, con buona stabilità del profilo di schiuma per almeno 10'				
Odore	Odore	Gradevole e tipico				
Sapore	Sapore	Tipico della panna fresca montata con leggero sentore di fiordilatte				

Allergeni (Allegato II Reg. UE 1169/2011)

Latte e prodotti a base di latte

Nutrizionali: valori medi per 100 g

Energia Kj	Contenuto Calorico	Kj	1417
Energia Kcal	Contenuto calorico	Kcal	343
Grassi	Quantità	g	32
di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	22
Carboidrati	Quantità	g	11
di cui Zuccheri	Quantità	g	11
Proteine	Quantità	g	2,7



Scheda tecnica di Prodotto
SPRAY FIORDINEVE PROFESSIONAL 250 G

Doc.: sctpr 202638

Rev 3

Caratteristiche	Parametro	U.M.	Valore Riferimento	Intervallo Ottimale	Intervallo Critico	Metodo di Analisi
------------------------	------------------	-------------	-------------------------------	--------------------------------	-------------------------------	------------------------------

Sale	Quantità	g	0,08			
------	----------	---	------	--	--	--