

 mondopanna l'esperienza della tradizione	PANNA UHT 38% 1 L	
	Rev. 5 del 23/02/2018	Codice prodotto: 2100

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Panna UHT a lunga conservazione, con 38% min. di materia grassa		
DESCRIZIONE	<p>Il prodotto risulta essere sterile e igienicamente sicuro per il trattamento ad altissima temperatura per pochi secondi (trattamento U.H.T.) e successivo immediato raffreddamento.</p> <p>Il confezionamento aseptico con macchina Tetra Pack operante in sovrappressione di aria sterile e l'uso di imballaggi sterilizzati protettivi da aria e luce, consentono al prodotto una conservazione prolungata senza l'uso di conservanti.</p> <p>La tecnologia applicata permette di mantenere sostanzialmente invariate le caratteristiche chimico-fisiche, organolettiche e nutritive del prodotto.</p>		
INGREDIENTI	Panna	ORIGINE DEL LATTE	Italia
ALLERGENI PRESENTI	Latte e prodotti derivati	ALLERGENI POSSIBILI IN TRACCE	Nessuno
CONSIGLI D'USO E MODALITA' D'IMPIEGO	<p>Pasticceria: Molto strutturata cremosa e dall'ottima tenuta è ideale per la preparazione di chantilly, torte e semifreddi. Non cristallizza e non genera sineresi. Fermando la montatura qualche attimo prima della sua massima resa è ideale per le guarnizioni. Prima di montare la panna raffreddarla, già zuccherata, tra 0 e +2°C nel contenitore.</p> <p>Gelateria: Aggiungere alla base dopo la pastorizzazione e il successivo raffreddamento. Sviluppa un elevato volume, conferendo al gelato una consistenza vellutata e un'ottima spatolabilità magnificando il gusto del latte.</p> <p>Ristorazione: Esalta il sapore dei singoli ingredienti. Raffinata e delicata sui primi piatti, squisita e saporita su secondi e verdure.</p>		
CONFEZIONAMENTO	Contenitore in poliaccoppiato sigillato mediante termosaldatura. L'unità di vendita è il brik da 1000 ml. Un cartone contiene 12 brik, un pallet è composto da 72 cartoni.		
SHELF LIFE E RINTRACCIABILITA'	<p>Shelf life di 120 giorni dal confezionamento. Il termine minimo di conservazione è riportato sul lato superiore del brik con stampa ad inchiostro.</p> <p>Il numero di lotto corrisponde al termine minimo di conservazione. Le altre indicazioni sono ad uso interno (da indicare con la data del TMC in caso di reclamo).</p>		
STOCCAGGIO, TRASPORTO e CONSERVAZIONE	<p>Trattandosi di un prodotto UHT non è strettamente necessario il rispetto della catena del freddo durante trasporto e stoccaggio. Affinché il prodotto possa offrire tutti i suoi vantaggi deve essere stoccato e trasportato ad una temperatura compresa tra 0 - 4° C.</p> <p>Dopo l'apertura conservare tra 0-4°C e consumare entro 3 -4 giorni.</p>		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	359 kcal/1479 kJ
Grassi	38,0 g
Acidi grassi saturi	25,0 g
Carboidrati	2,5 g
Zuccheri	2,5 g
Proteine	1,8 g
Sale	0,05 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

<i>Parametri</i>	<i>Valori di riferimento</i>	<i>Riferimenti normativi</i>
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005 e smi
Enterobatteri	< 10 UFC/ml	Reg. CE 2073/2005 e smi
Aflatossina M1	< 0,050 µg/kg	Reg. CE 1881/2006 e smi
Piombo	< 0,020 mg/kg	Reg. CE 1881/2006 e smi



Sede operativa: Località Sant'Anna Avagnina, 110 – 12084, Mondovì (CN)
 Sede Legale: Via Cernaia 14 – 10122 Torino (TO)
 Tel. 0174.681453 Fax 0174.681038 E-mail: info@mondopanna.it
 P.IVA 10665530019