



Cerri s.r.l.
Industria Casearia Salumificio
Via Balocco, 4 – 13040 Bironzo (VC) – Italy
Tel. 0161 85 11 40 – 0161 85 13 31
Telefax 0161 85 14 94
R.E.A. Vercelli 106178
Cd.Fisc. e Reg. Impr. Vercelli N. 00037000023
Partita Iva IT 00037000023
Capitale sociale 50.000,00 i.v.
Dominio: www.lattecerri.it - E-mail: info@lattecerri.it

**PANNA DA CUCINA UHT
250 ML**

REV: 31/05/2017

SPECIFICHE TECNICHE

DESCRIZIONE: prodotto ottenuto in seguito alla separazione per centrifugazione della crema ricavata dal latte di vacca, previo trattamento di sterilizzazione e omogeneizzazione

INFORMAZIONI PER IL CONSUMO:

Modalità di conservazione: conservare a temperature comprese tra 0 / + 4°C

Shelf-life: 180 giorni

INGREDIENTI: panna grasso 24%, stabilizzante carragenina

ORIGINE DEL LATTE: Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE: è un liquido bianco di consistenza densa e filante, il sapore è dolce e l'odore aromatico. La composizione percentuale del grasso e' di circa il 24%, fosfatasi negativa

TRATTAMENTI SUBITI: sterilizzazione, omogeneizzazione

IMBALLAGGIO: il confezionamento è di tipo asettico in contenitori da 250 ml del tipo Tetra Pack

CRITERI MICROBIOLOGICI: dopo incubazione a 30°C per 15 giorni la CBT deve essere < 100ufc / ml

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g/ml di prodotto)

<i>Parametro</i>	
Energia	905kJ/216kcal
Grassi	24g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	14-15g
Carboidrati	2,8g
<i>di cui zuccheri</i>	2,8g
Proteine	2,4g
Sale*	0,03g

* Dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

ALLERGENI:

ALLERGENI	SI/NO ¹	Nome della sostanza o ingrediente che lo contiene ²	Presenza in tracce (contaminazione crociata) ³	Presenza nel sito produttivo ⁴
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	NO		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO
Pesci e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	LATTE	SI	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	NO		NO	NO
Lupini	NO		NO	NO
Molluschi	NO		NO	NO

^[1] Da indicare se la formulazione del prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze elencati nella colonna "allergeni". Vengono considerati anche gli ingredienti composti.

² nome della sostanza aggiunta intenzionalmente.

³ Quando esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto (contaminazione crociata).

⁴ Pur escludendo la presenza intenzionale o accidentale nel prodotto, viene indicato con un SI la presenza dell'allergene nel sito di produzione o con un NO la sua assenza.

OGM: Il prodotto non contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM e non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM secondo quanto definito dai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003