

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PREPARATO VEGETALE BIANCALIEVE	Doc.:sctpr 204835	
		ED: 01	REV. 00
		PAG: 1 / 2	
Redatto da:CQ		Approvata da DVC	Data revisione 26/03/15
SCTPR 204835			

PRODOTTO: PREPARATO VEGETALE DA MONTARE E DA CUCINA

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
CODICE PRODOTTO	204835
MARCHIO COMMERCIALE	BIANCALIEVE PER CUCINA E MONTARE
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Preparato a base di grasso vegetale idrogenato a lunga conservazione UHT da montare e per cucina
DESCRIZIONE PRODOTTO	Preparato a base di grasso vegetale totalmente idrogenato (26,5%), ottenuto mediante miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in brik, senza aggiunta di zucchero
INGREDIENTI	Acqua, grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto, 26,5%), fibra vegetale solubile, proteine del latte , stabilizzanti: sciroppo di sorbitolo (E420ii), cellulosa microcristallina (E460i), ortofosfato di sodio (E339), carbossimetilcellulosa (E466), emulsionanti: esteri mono e diacetiltartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e), lecitina di soia (E322), esteri lattici dei mono e digliceridi degli acidi grassi (E472b), sale, aromi, colorante: betacarotene (E160a)
TAGLIO	1000 ml
MODALITÀ D'USO/ INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Non dolce. Può essere utilizzata in cucina come condimento leggero e in pasticceria e gelateria per farciture e decorazioni. Montare il prodotto ad una temperatura di 5-8°C.
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE	12 mesi
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperature inferiori ai 22 °C
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Temperature inferiori ai 22 °C
TIPO CONFEZIONE	BRIK (<i>recupero imballaggio</i> : carta e cartone)
DIMENSIONI CONFEZIONE (CM)	ALTEZZA: 16.7 LARGHEZZA: 9.6 PROFONDITÀ: 6.3
PESO LORDO (g)	1.067,0
PESO NETTO (g)	1.040,0
CODICE EAN CONF.	8000005 048351
TIPO IMBALLO	CARTONE
DIMENSIONI IMBALLO (CM)	ALTEZZA: 17,0 LARGHEZZA: 40,0 PROFONDITÀ: 20,5
CODICE EAN IMBALLO	8000005 145234
CONFEZIONI PER IMBALLO	12
IMBALLI PER STRATO	12
STRATI PER PALLET	6
IMBALLI PER PALLET	72
UNITÀ DI VENDITA	PEZZI / CARTONI (strato o multipli di strato)
DIMENSIONI PALLET (CM)	ALTEZZA: 115,0 LARGHEZZA: 120,0 PROFONDITÀ: 80,0
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Cooperlat Soc. Coop. agricola – via Piandelmedico, 74 – Jesi (AN) IT 11 6 CE
FORNITORE	Cooperlat Soc. Coop. Agricola



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PREPARATO VEGETALE DA
MONTARE E CUCINA BIANCALIEVE

Doc.:sctpr 204835
ED: 01 REV. 0
PAG: 1 / 2

Caratteristiche contenuto: PREPARATO A BASE DI GRASSO VEGETALE U.H.T. DA MONTARE E PER CUCINA (26.5% MG)

Cod.Gruppo 2512

CARATTERISTICHE	Parametro	UNITÀ DI MISURA	SPECIFICHE		METODO DI ANALISI
CONTENUTO			VALORE	TOLLER.	
Chimico - Fisiche:					
pH	Concentrazione	Unità pH	6.80	± 0.25	Elettrochimico
Peso Specifico	Densità	g/ml	1.007	± 0.005	Volumetrico
Materia Grassa	Quantità	%p/p	26.5	± 2.0	Assorbimento Raggi infrarossi
Sostanza Secca	Quantità	%p/p	34.5	± 3.0	Essiccamento
Microbiologiche:					
C.B.T. (30 °C*15gg)	Tenore	U.F.C./0.1ml	≤ 10	Limiti di legge	Conta su piastra
Nutrizionali:			Valori medi per 100 ml	Per porzione (15 ml)	* % per porzione
Energia	Cont. calorico	Kj Kcal	1088 264	181 44	2%
Grassi di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	26,5 26,0	4,3 4,2	6% 21%
Carboidrati di cui zuccheri	Quantità	g	5,1 0,9	0,8 0,1	<1% <1%
Fibre alimentare	Quantità	g	0,8	0,1	<1%
Proteine	Quantità	g	0,8	0,1	<1%
Sale	Quantità	g	0,3	<0,1	<1%
Organolettiche:					
Aspetto/Colore	Struttura/ Colore	-	Liquido, bianco panna		Sensoriale
Odore	Odore	-	Gradevole e tipico		Sensoriale
Sapore	Sapore	-	crema di latte, non dolce		Sensoriale
Allergeni					
Lecitina di soia, proteine del latte					

* %: Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8400 kj / 2000 kcal)