Scheda tecnica di Prodotto

Doc sctpr
Rev

Redatto da **AQ**	Approvato da **DC**	Data Revisione

SCTPR

Caratterisitche Tecniche	Descrizione		
Codice Prodotto **Marchio Commerciale** **Denominazione Prodotto**			
Descrizione Prodotto			
Ingredienti			
Origine del latte			
Taglio			
Modalità d'uso/informazioni al consumatore			
Scadenza/termine minimo di conservazione (giorni)			
Condizioni di conservazione			
Condizioni di trasporto			
Tipo confezione			
Peso lordo (g)			
Peso netto (g)			
Dimensioni confezione (cm)	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
EAN unità di vendita			
Tipo Imballo			
Dimensioni imballo (cm)	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
EAN Imballo principale			
EAN Imballo secondario			

Scheda tecnica di Prodotto

Doc sctpr
Rev

Redatto da **AQ**	Approvato da **DC**	Data Revisione

SCTPR

Caratterisitche Tecniche	Descrizione		
Confezioni per Imballo			
Imballi per Strato			
Strati per Pallet			
Imballi per Pallet			
Unità di vendita			
Dimensioni Pallet (cm)	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
Codice EAN Pallet			
Stabilimento			
Fornitore			
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

Doc sctpr **204795**
Rev **9**

REPARATO VEGETALE PROFESSIONAL CREM 1000M

Caratteristiche	Parametro	U.M.	Valore Riferimento	Intervallo Ottimale	Intervallo Critico	Metodo di Analisi
Chimico-fisiche						
pH	Concentrazione	°Unità pH	7.0	-	+/-0.30	MCF01
Residuo Secco	Quantità	%p/p	34,0	-	+/- 4.0	MCF06
Grasso	Contenuto	%	20.0	-	+/- 2.0	MCF03
Microbiologiche						
C.B.T. (30°C x 15gg)	Tenore	U.F.C./ml	<1	-	-	MAM08
Allergeni (Allegato II Reg. UE 1169/2011)						
Soia e prodotti a base di soia						
Nutrizionali: valori medi per 100 ml						
Energia kJ	Contenuto	kJ	992			
Energia kcal	Contenuto	kcal	239			
Grassi	Quantità	g	20			
di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	19			
Carboidrati	Quantità	g	14			
di cui Zuccheri	Quantità	g	10			
Proteine	Quantità	g	0,5			
Sale	Quantità	g	0,25			
Organolettiche						
Aspetto/Colore	Struttura/Colore	Liquido, bianco panna		-	-	
Odore	Odore	Gradevole e tipico		-	-	
Sapore	Sapore	Leggermente vanigliato				