



Signature

Candia Professional Signature Panna UHT da montare Gourmet 40% MG - BK 1L



- **Denominazione legale** : Panna sterilizzata UHT con il 40% di materia grassa
- **Ingredienti**: Panna (latte), stabilizzante: E407
- **Origine del latte**: Francia
- **OGM**: Prodotto convenzionale. Non soggetto ad etichettatura OGM secondo la normativa CE 1829 e 1830/2003
- **Ionizzazione**: Nessun ingrediente, né additivo, né prodotto finito ha subito un trattamento di ionizzazione
- **Allergeni**: Latte e derivati del latte
- **Contaminanti chimici**: Conforme alla normativa europea in vigore
- **Modalità di conservazione** : Prima dell'apertura conservare tra 0°C e +8°C. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero a +6°C max e consumare entro 4 giorni. Prima di montare: conservare per 24 ore a +4°C. Non congelare.
- **Etichettatura ambientale**:
 - Brick : Raccolta carta
 - Cartone – PAP 22 : Raccolta carta
- **Shelf life**: 210 giorni
- **Stabilimento di produzione**: FR.59.039.030 CE (Stabilimento di Awoingt)

Codice articolo: 084226/0012-001



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH	Tra 6,5 e 6,9
Materia grassa butirrica (%)	≥ 400
Materia proteica (%)	≥ 19

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Flora totale a 30°C (CFU/0,1ml)	< 10
---------------------------------	------



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALI

	Per 100g
Energia	1562 kJ / 379 kcal
Grassi	40 g
Di cui acidi grassi saturi	25 g
Carboidrati	2,9 g
Di cui zuccheri	2,9 g
Proteine	1,9 g
Sale	0,05 g



DATI LOGISTICI

UVC / Collo	12	UVC	Collo	Bancale	
Colli / Stratto	12	Codice EAN	3533632211003	03533630906680	03533630908257
Stratti / Bancale	7	Peso Netto (kg)	1	12	1008
Colli / Bancale	84	Peso Lordo (kg)	1,03	12,68	1081,90
Litri / Bancale	1008	Dimensioni (mm)	90x58,5x195,5	370x193x203	1200x800x1587