



1) COD. ART. **11069**  
Panna leggera senza lattosio UHT 200 ml

2) DENOMINAZIONE LEGALE Panna senza lattosio UHT

3) DESCRIZIONE Panna leggera, con il 50% di grassi in meno rispetto alla panna da cucina tradizionale. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio. Contenuto di lattosio < 0,01%.

4) INGREDIENTI **Panna**, enzima lattasi.

5) DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 ml	
VALORE ENERGETICO	498 Kj 119 kcal
GRASSI	10 g
DI CUI SATURI	5,9 g
CARBOIDRATI	4,3 g
DI CUI ZUCCHERI	4,3 g
PROTEINE	3,2 g
SALE*	0,10 g

\*Sale (NaCl) non aggiunto. Sale naturalmente presente nel prodotto

6) ALLERGENI

SI	NO	ALLERGENE
	X	Cereali contenenti glutine*
	X	Crostacei*
	X	Uova*
	X	Pesce*
	X	Arachidi*
	X	Soia*
X		Latte**
	X	Frutta a guscio*
	X	Sedano*
	X	Senape*
	X	Semi di sesamo*
	X	Anidride solforosa e solfiti
	X	Lupini*
	X	Molluschi*

\* e prodotti derivati

\*\*contenuto di lattosio max < 0,01%

7) STANDARD QUALITATIVI

SENSORIALI

ASPETTO	colore leggermente brunito
ODORE	neutro, latteo
GUSTO	neutro, latteo
CONSISTENZA	liquido

CHIMICO-FISICHE

GRASSO	min 10 %
LATTOSIO	% max. 0,01

MICROBIOLOGICHE

Conforme ai criteri microbiologici del Reg. CE 2073/2005

8) STOCCAGGIO E TRASPORTO

Conservare in ambiente pulito e secco, preservando la confezione integra  
 Temperatura di conservazione da +4°C a +24°C .  
 Trasporto a temperatura controllata.

9) CONSERVAZIONE

Conservare la confezione chiusa tra i +4°C e i +24°C. Dopo l'apertura  
 conservare in frigorifero tra +2° C e +8° C e consumare entro 3 giorni.

10) INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

CERTIFICAZIONI	IFS Food
	DIN EN ISO 9001:2008
	DIN EN ISO 22000:2005
OGM	Non contiene OGM e non deriva da OGM (Rif. Regolamento comunitario n.1829/2003 del 1830/2003)
HACCP/IGIENE	La produzione è conforme alla normativa vigente nell'UE
TRACCIABILITA'	Conforme alla normativa vigente nell'UE
PACKAGING	Conforme alla normativa vigente nell'UE
BOLLO CEE	SK 017 ES
NOTE SUL PRODOTTO	Il prodotto può presentare un colore leggermente brunito dovuto al naturale processo di scissione degli zuccheri indotto dall'aggiunta dell'enzima lattasi.