



**PANNAGHIOTTA AL CACAO**  
**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Mod. 11  
Rev.0 del 18/09/2017  
Pag. 1 di 2



**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO**

**Denominazione legale del prodotto**

*Dessert a base di panna al cacao*

**Denominazione commerciale del prodotto**

*PannaGhiotta al cacao*

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

<b>Ingredienti</b>	Latte, panna 36%, preparato per pannacotta (zucchero, destrosio, amido di mais, grassi vegetali (cocco), proteine del latte, sciroppo di glucosio in polvere, addensanti: carragenina e gomma xantano, aromi), zucchero, cacao in polvere 1,7%, gelificante: pectina.
<b>Peso netto</b>	120 g
<b>Identificazione del lotto</b>	Il lotto corrisponde alla data di scadenza ed è indicato in etichetta.
<b>Codice EAN</b>	8008719002485
<b>Istruzioni di utilizzo</b>	Pronto al consumo. Una volta aperto va conservato chiuso in frigorifero e consumato entro 48 ore.
<b>Shelf-life</b>	Da consumare entro 35 giorni dalla data di produzione

**PROCESSO PRODUTTIVO E DICHIARAZIONI**

<b>Processo produttivo</b>	Dessert a base di latte e panna trattati termicamente.
<b>Dichiarazione HACCP</b>	Il prodotto è conforme ai requisiti dei Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1881/2006 ed al Manuale di Autocontrollo dell'Igiene Aziendale.
<b>Dichiarazione OGM</b>	Il prodotto non è OGM, non deriva né contiene materiale derivato da OGM, pertanto non deve essere dichiarato o etichettato come "modificato geneticamente" in conformità ai Reg. CE 1829 e 1830 del 2003 in materia di etichettatura di sostanze modificate e derivate da Organismi Geneticamente Modificati.
<b>Dichiarazione allergeni</b>	Latte e derivati del latte (incluso lattosio). Può contenere tracce di soia.
<b>Dichiarazione imballaggi</b>	Imballo a contatto con il prodotto conforme alla Normativa vigente (Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011, Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.)
<b>Dichiarazione origine</b>	Origine del latte: Italia



**PANNAGHIOTTA AL CACAO**  
**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Mod. 11  
Rev.0 del 18/09/2017  
Pag. 2 di 2

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Sapore</b>	Dolce di panna all'aroma di cacao	
	<b>Consistenza</b>	Cremosa	
	<b>Aspetto</b>	Colorazione in base alla guarnitura	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimico/fisiche (valori guida alla consegna del prodotto)</b>	Conforme ai requisiti della Normativa vigente (parametri cogenti e patogeni assenti)		
	<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>	<b>Tolleranza</b>
	Enterobatteriacee	<10 ufc/g	Max
	Lieviti e Muffe	<100 ufc/g	Max
	pH	6,5	± 0,5
<b>Informazioni nutrizionali medie su 100 g di prodotto (sensibili di fluttuazioni fino al 20% in ragione del grasso nel latte)</b>	Energia	878 kJ	
		210 kcal	-
	Grassi	17 g	-
	di cui acidi grassi saturi	13 g	-
	Carboidrati	11 g	-
	di cui zuccheri	9,3 g	-
	Proteine	3,1 g	-
	Sale	0,28 g	-

**CONSERVAZIONE E IMBALLAGGIO**

<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare a temperatura controllata da + 1 a + 4 °C.
<b>Imballo primario</b>	Vasetto trasparente in PET, Capsula in Polipropilene
<b>Dimensioni confezione (cm)</b>	Diametro 6,1, altezza 6,4
<b>Imballo secondario</b>	Cartone
<b>Numero pezzi per imballo</b>	6
<b>Dimensione imballo secondario (cm)</b>	Lunghezza 18, larghezza 13, altezza 8
<b>Codice interno prodotto</b>	23510
<b>Cartoni per pallet</b>	320
<b>Cartoni per strato</b>	32
<b>Condizioni di trasporto</b>	Automezzi refrigerati

**SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE**

Prodotto e confezionato da *Latteria Sociale Chiuro – Società Cooperativa Agricola* - Via Nazionale, Zona Artigianale, 23 - 23030 Chiuro (SO) Tel. 0342/482113 Fax 0342/484368 IT 03 1250 CE  
e-mail [info@latteriasocialechiuro.com](mailto:info@latteriasocialechiuro.com)