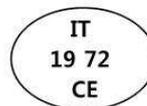


**NATURA & QUALITA'**

Soc. Agric. a r.l.
Zona Industriale III Fase
97100 RAGUSA
Tel. 0932.668934/667499
Fax 0932.666042
Cf. e P.iva 01595410885

**SCHEMA TECNICA****PANNA UHT 21% 200 ML**

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PANNA DA CUCINA	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PANNA UHT OMOGENIZZATA A LUNGA CONSERVAZIONE	
CODICE PRODOTTO	906/G	
CODICE EAN	8050564619065	
TIPO DI CONFEZIONE	TETRABRICK	
PESO CONFEZIONE	200 ml	
SITO DI PRODUZIONE	Stabilimento "Grifo Agroalimentare" - Strada Dei Loggi, 56 - Ponte S. Giovanni (Pg)	
BOLLO CE	IT 10 8 CE	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
INGREDIENTI	Panna , stabilizzante: carragenina	
ALLERGENI	Latte	
SHELF LIFE	180 gg	
GIORNI RESIDUI A MAGAZZINO	150 gg	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Ambiente, una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a 3-4°C	
SAPORE	Caratteristico di panna	
Caratteristiche microbiologiche	Carica batterica ≤ 100 ufc/ml	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Valore Energetico	887 kJ/215kcal
	Proteine	2.80 g
	Grassi	21 g di cui saturi 12 g
	Carboidrati	3.2 g di cui zuccheri 2.9 g
	Sale	0,17 g

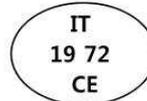
**IMBALLO
Cartone**

Altezza	115 mm
Larghezza	450 mm
Profondità	350 mm
Nr. pezzi per imballo	24



NATURA & QUALITA'

Soc. Agric. a r.l.
Zona Industriale III Fase
97100 RAGUSA
Tel. 0932.668934/667499
Fax 0932.666042
Cf. e P.iva 01595410885



PALLET	
Tipo	Eur 80x120
Numero strati per pallet	8
Numero imballi per strato	10
Totale imballi per pallet	80
Numero pezzi per pallet	1920

Rev. 00 del 15/04/20