



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PREPARATO A BASE DI GRASSO VEGETALE A LUNGA
CONSERVAZIONE UHT ZUCCHERATO

Doc.:sctpr 204948
ED: 01 REV. 00
PAG: 1 / 2

Redatto da: AQ

Data revisione
03/05/2018

SCTPR 204948

**PRODOTTO: PREPARATO A BASE DI GRASSO VEGETALE A LUNGA CONSERVAZIONE
UHT ZUCCHERATO HOPLA' PROFESSIONAL 1000 ml**

| CARATTERISTICHE TECNICHE | DESCRIZIONE |
|--|--|
| CODICE PRODOTTO | 204948 |
| MARCHIO COMMERCIALE | HOPLA' PROFESSIONAL |
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | Preparato a base di grasso vegetale a lunga conservazione UHT zuccherato |
| DESCRIZIONE PRODOTTO | Preparato a base di grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto, 26,7%), ottenuto mediante miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico U.H.T. e confezionato asepticamente in brik |
| INGREDIENTI | Acqua, grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto, 26,7%), zucchero (11%), stabilizzanti: sorbitoli (E420), idrossipropilcellulosa (E463), proteine del latte , emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi (E472e), lecitina di soia (E322), esteri lattici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi (E472b), sale, aromi, colorante: betacarotene (E160a). Senza glutine |
| TAGLIO | 1000 ml |
| MODALITÀ D'USO/ INFORMAZIONI AL CONSUMATORE | Per una migliore resa è opportuno che il prodotto, prima di essere montato, venga posto in frigorifero sino a raggiungere una temperatura di 5-8 C. Da montare con frullini elettrici o a mano. Per una migliore resa aggiungere latte freddo fino ad un massimo del 20% del volume. Ideale per la produzione e decorazione di torte farcite, semifreddi, gelati ecc. Può essere impiegata con crema pasticcera, cioccolato, nocciola e aromi vari |
| TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE | 365 gg |
| CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE | Temperature comprese tra +4°C e +22 °C |
| CONDIZIONI DI TRASPORTO | Temperature comprese tra +4°C e +22 °C |
| TIPO CONFEZIONE | BRIK |
| DIMENSIONI CONFEZIONE (CM) | ALTEZZA: 16.7 LARGHEZZA: 9.6 PROFONDITÀ: 6.3 |
| PESO LORDO (g) | 1.067 |
| PESO NETTO (g) | 1.040 |
| CODICE EAN CONF. | 8000005400043 |
| TIPO IMBALLO | CARTONE |
| DIMENSIONI IMBALLO (CM) | ALTEZZA: 17.0 LARGHEZZA: 40.0 PROFONDITÀ: 20.5 |
| CODICE EAN IMBALLO | 8000005148358 |
| CONFEZIONI PER IMBALLO | 12 |
| IMBALLI PER STRATO | 12 |
| STRATI PER PALLET | 6 |
| IMBALLI PER PALLET | 72 |
| UNITÀ DI VENDITA | PEZZI / CARTONI (strato o multipli di strato) |
| DIMENSIONI PALLET (CM) | ALTEZZA: 115.0 LARGHEZZA: 120.0 PROFONDITÀ: 80.0 |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | Cooperlat Soc. Coop. Agricola – via Piandelmedico, 74 – Jesi (AN) IT 11 6 CE |
| FORNITORE | Cooperlat Soc. Coop. Agricola |



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PREPARATO A BASE DI GRASSO VEGETALE A LUNGA
CONSERVAZIONE UHT ZUCCHERATO

Doc.:sctpr 204948
ED: 02 REV. 02
PAG: 2 / 2

**CARATTERISTICHE CONTENUTO: PREPARATO A BASE DI GRASSO VEGETALE A LUNGA
CONSERVAZIONE UHT ZUCCHERATO 1000ML**

COD.GRUPPO 2511

| CARATTERISTICHE | PARAMETRO | UNITÀ MISURA | SPECIFICHE | | METODO DI ANALISI |
|---|----------------------|---------------|-----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| | | | VALORE | TOLLER. | |
| Chimico - Fisiche: | | | | | |
| pH | Concentraz. | Unità pH | 6.90 | ± 0.30 | Elettrochimico |
| Peso Specifico | Densità | g/ml | 1.040 | ± 0.005 | Volumetrico |
| Materia Grassa | Quantità | %P/P | 26.7 | ± 2.0 | Assorbimento Raggi infrarossi |
| Residuo Secco | Quantità | %P/P | 42.0 | ± 2.0 | Essiccamento |
| Microbiologiche: | | | | | |
| C.B.T. (30 °C x 15gg) | Tenore | U.F.C./0.1 ml | ≤ 10 | - | Conta su piastra |
| Nutrizionali: | | | Valori medi per 100 ml | Per porzione (15 ml) | * % per porzione |
| Energia | Cont. calorico | Kj Kcal | 1249 302 | 187 45 | 2% |
| Grassi | Quantità | g | 27 | 4,0 | 6% |
| di cui acidi grassi saturi | Quantità | g | 25 | 3,8 | 19% |
| Carboidrati | Quantità | g | 14 | 2,1 | 1% |
| di cui zuccheri | Quantità | g | 12 | 1,8 | 2% |
| Fibre | Quantità | g | 0,2 | <0,1 | - |
| Proteine | Quantità | g | 0,6 | 0,1 | - |
| Sale | Quantità | g | 0,22 | 0,03 | - |
| Organolettiche: | | | | | |
| Aspetto/Colore | Struttura/ Colore | - | Liquido, bianco panna | | Sensoriale |
| Odore | Odore | - | Gradevole e tipico | | Sensoriale |
| Sapore | Sapore | - | Leggermente vanigliato | | Sensoriale |
| Allergeni: | | | | | |
| Latte (proteine del latte), soia (lecitina di soia) | | | | | |

* %: Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8400 kj / 2000 kcal)