

STUFFER PANNA

MARCA PRODOTTO:	STUFFER
DENOMINAZIONE LEGALE:	Panna da montare pastorizzata a temperatura elevata con contenuto minimo di grassi del 32%
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	Stuffer panna da montare e da cucina
PESO:	200 ml

PROVENIENZA LATTE:

UE

BOLLO CE:

AT 30751 EG

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE:crema di **latte**, stabilizzante: carragenina.**TABELLA NUTRIZIONALE:****DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g**

Energia	1274 kJ / 309 kcal
Grassi	32 g
Di cui acidi grassi saturi	21 g
Carboidrati	3,1 g
Di cui zuccheri	3,1 g
Proteine	2,3 g
Sale	0,08 g

DICHIARAZIONE OGM:

Si dichiara che i prodotti a Voi forniti NON contengono ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costruiti o derivati da OGM. NON sono sottoposti all'etichettatura OGM in conformità ai reg. CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003.

LISTA ALLERGENI DIRETTIVA 89/2003 142/2006:	
CEREALI contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati	NO
CROSTACEI e prodotti derivati	NO
UOVA e derivati	NO
PESCE e prodotti derivati	NO
ARACHIDI e prodotti derivati	NO
SOIA e prodotti derivati	NO
LATTE e prodotti derivati (incluso il lattosio)	SI
FRUTTA SECCA IN GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati	NO
SEDANO (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati	NO
SENAPE e prodotti derivati	NO
Semi di SESAMO e prodotti derivati	NO
BIOSSIDO DI ZOLFO E SOLFITI a concentrazioni <u>superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l</u> , espressi come SO2	NO
LUPINO e prodotti derivati	NO
MOLLUSCHI e prodotti derivati	NO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	
ANALISI INTERNE	
pH	6,7 -/+ 0,2
Coliformi 30 °C	Neg. In 100 g
Microrganismi patogeni	Neg. In 25 g

CONSERVAZIONE:
Temperatura: da +2 °C a +8 °C
Durabilità garantita alla consegna: 22 giorni
Prodotto deperibile ai sensi dell'art. 62 L. 27/2012 (durabilità ≤ 60 gg)

CONFEZIONAMENTO:
Bicchiere PP con coperchio in alluminio