

	<b>STP 43 SA</b> <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Redazione: RCQ Verifica: REF.CSQ.I Approvazione: DSTAB
Data: 16/05/2022	<b>Parmalat Spa – Stabilimento di Savigliano</b>	Rev: 02    Pag: 1 di 5
<b>Panna blu per pasticceria Elena</b>		



**Contenitore combibloc brik  
in formato da 1000 ml**

<b>Tabella aggiornamento</b>		
<b>Revisione</b>	<b>Motivo</b>	<b>In vigore dal</b>
00	Creazione del documento	15/05/2016
01	Aggiornamento	19/10/2016
02	Aggiornamento	16/05/2022

<b>Acronimi</b>	
RCQ	Responsabile Controllo Qualità
R.CSQ.I	Responsabile Certificazioni e Sistema Qualità
DSTAB	Direttore Stabilimento
STP	Scheda Tecnica di Prodotto

	<b>STP 43 SA</b> <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Redazione: RCQ Verifica: REF.CSQ.I Approvazione: DSTAB
Data: 16/05/2022	<b>Parmalat Spa – Stabilimento di Savigliano</b>	Rev: 02    Pag: 2 di 5
<b>Panna blu per pasticceria Elena</b>		

<b>ASPETTI GENERALI</b>
-------------------------

<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Panna 1000 ml “Panna blu pasticceria”			
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	Panna da cucina e da montare stabilizzata mediante trattamento termico UHT			
<b>FORMATI DISPONIBILI</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>CODICE EAN CONFEZIONE</b>	<b>CODICE EAN/ITF IMBALLO</b>
	Brik combibloc 1000 ml	4811301	8000039199883	
<b>STABILIMENTI DI PRODUZIONE</b>	<b>SEDE STABILIMENTO</b>	<b>APPROVAL NUMBER</b>	<b>SOCIETÀ</b>	
	SAVIGLIANO (CUNEO)	IT 01 562 CE	PARMALAT SPA	
<b>DURABILITÀ</b>	120 giorni dalla data di confezionamento			
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Panna</b>			
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 ml)</b>	Parametro	Valore	Unità di misura	
	ENERGIA	1493	KJ	
		362	Kcal	
	GRASSI di cui acidi grassi saturi	38.0 25.5	g	
	CARBOIDRATI di cui zuccheri	3.0 3.0	g	
	PROTEINE	2.1	g	
	SALE	0.08	g	
	<b>*NRV = Valori Nutritivi di Riferimento</b>			

	<b>STP 43 SA</b> <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Redazione: RCQ Verifica: REF.CSQ.I Approvazione: DSTAB
Data: 16/05/2022	<b>Parmalat Spa – Stabilimento di Savigliano</b>	Rev: 02    Pag: 3 di 5
<b>Panna blu per pasticceria Elena</b>		

### ASPETTI RELATIVI ALLA SICUREZZA ALIMENTARE

<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare a temperatura compresa tra 0° e +4°C. Una volta aperto il contenitore consumare entro 3-4 giorni
<b>MODALITÀ DI IMPIEGO</b>	Il prodotto può essere consumato tal quale
<b>ALLERGENI</b>	Il prodotto appartiene alle categorie <i>Latte e prodotti derivati</i> (Dir. 2000/13/CE All. III e Dir. 2007/68/CE, Reg CE 1169/2011).
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Il prodotto è destinato a persone di ogni fascia di età, dopo lo svezzamento. Non è idoneo ai soggetti intolleranti al lattosio o con problemi di allergia alle proteine del latte.
<b>ETICHETTATURA</b>	Conforme al Reg CE 1169/2011.
<b>TRASPORTO</b>	Il prodotto deve essere trasportato con automezzi idonei al trasporto di sostanze alimentari e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge in materia.
<b>CONTROLLI IGIENICO-SANITARI</b>	Laboratorio interno, Laboratorio esterno, Servizio Veterinario ASL competente.
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI ALLA PRODUZIONE</b>	Conformi ai Regg. CE 2073/2005 e CE 1441/2007 e successive modifiche e integrazioni.
<b>MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>	Idonei, conformi a DM 21/3/73 e successive modifiche ed integrazioni, DPR 777/82 e successive modifiche ed integrazioni, Regg. CE 2023/2006, 1935/2004, 10/2011. Scheda dichiarazione di conformità (combiblock brik 1000 ml) – rev. 05 novembre 2016 Dichiarazione di conformità(TBA/ml) – del 22/06/2016
<b>CONTAMINANTI</b>	Conforme al Reg. 1881/2006 e successive modifiche e integrazioni.
<b>OGM</b>	Il prodotto è conforme ai Regg. 1829/2003 e 1830/2003.
<b>ORIGINE LATTE/PANNA</b>	ITALIA

#### DICHIARAZIONE ALLERGENI

secondo Direttiva 2007/68/CE

		Presenza (Si/No)	Nome specifico della sostanza	Cross-contamination (Si/No)
01	Cereali contenenti glutine(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	No		No
02	Crostacei e prodotti derivati.	No		No
03	Uova e prodotti derivati.	No		No
04	Pesce e prodotti derivati.	No		No
05	Arachidi e prodotti derivati.	No		No
06	Soia e prodotti derivati.	No		No
07	Latte e derivati.	<b>Si</b>	<b>Panna</b>	----
08	Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis(Wangenh)K.Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati.	No		No
09	Sedano e prodotti derivati.	No		No

	<b>STP 43 SA</b> <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Redazione: RCQ Verifica: REF.CSQ.I Approvazione: DSTAB
Data: 16/05/2022	<b>Parmalat Spa – Stabilimento di Savigliano</b>	Rev: 02    Pag: 4 di 5
<b>Panna blu per pasticceria Elena</b>		

10	Senape e prodotti derivati.	No		No
11	Semi di sesamo e prodotti derivati.	No		No
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .	No		No
13	Lupino e prodotti derivati.	No		No
14	Molluschi e prodotti derivati.	No		No

<b>DICHIARAZIONE OGM</b>	<b>secondo Regolamento (CE) n°1829/2003 e Regolamento (CE) n°1830/2003</b>
--------------------------	--

Per quanto riguarda l'ottemperanza al Regolamento CE n. 1829/2003, si riporta il testo del considerando 16:

*“Il presente regolamento dovrebbe disciplinare alimenti e mangimi prodotti “da” un OGM, ma non quelli “con” un OGM. Il criterio determinante è se materiale derivato dal materiale di partenza geneticamente modificato sia presente o meno nell'alimento o mangime. I coadiuvanti tecnologici utilizzati solo durante il processo di produzione degli alimenti e dei mangimi non rientrano nella definizione di alimento o mangime e, pertanto, non rientrano nell'ambito di applicazione del presente regolamento. Allo stesso modo, non vi rientrano gli alimenti e i mangimi prodotti con l'aiuto di un coadiuvante tecnologico geneticamente modificato. In tal modo, i prodotti ottenuti da animali nutriti con mangimi geneticamente modificati o trattati con medicinali geneticamente modificati non saranno soggetti né alle norme in materia di autorizzazione, né alle norme in materia di etichettatura di cui al presente regolamento”.*

	<b>STP 43 SA</b> <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Redazione: RCQ Verifica: REF.CSQ.I Approvazione: DSTAB
	Data: 16/05/2022	<b>Parmalat Spa – Stabilimento di Savigliano</b> <b>Panna blu per pasticceria Elena</b>

<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE</b>
--------------------------------

UNITÀ DI VENDITA	tipo e formato confezione	lunghezza o diametro superiore, mm	larghezza o diametro inferiore, mm	altezza, mm	peso lordo, g
		Brik 1000 ml	93	60	165

IMBALLAGGIO SECONDARIO	tipo e formato confezione	tipo imballaggio secondario	pezzi per imballo, n	lunghezza, mm	larghezza, mm	altezza, mm	peso lordo, kg
		Brik	Cassa di cartone	12	400	200	175

SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE APPLICATO NELLO STABILIMENTO DI				SAVIGLIANO		
PALLETTIZZAZIONE (800x1200 mm)	tipo e formato confezione	imballi per pallet, n	imballi per strato, n	strati per pallet, n	altezza del pallet, mm	peso lordo, kg
		Cassa cartone	60	12	5	1005

<b>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</b>
-------------------------------------

	Parametro	Valore	Unità di misura
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE	Liquido viscoso di colore bianco	
	ODORE	Profumo di panna	
	SAPORE	Caratteristico di panna	