

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
Cooking Cream					

INFORMAZIONI LOGISTICA		ITALIANO	CONSERVAZIONE	
Peso in ml			Conservare a temperatura ambiente	
100 ml, 200 ml, 500 ml				
CONTENITORE PRIMARIO	CONTENITORE SECONDARIO		SCADENZA	
Brik e vasi termoformati	cartone		4 mesi	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO			METODO DI CONSUMO	

INGREDIENTI	
Panna, stabilizzante: Carragenina	

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto			CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
UMIDITA'			CARICA MICROBICA TOTALE	< 10 (for 0.1 ml)		
SOSTANZA SECCA	29		COLIFORMI TOTALI			
GRASSI	23		COLIFORMI FECALI			
PROTEINE	2,4		ESCHERICHIA COLI			
CARBOIDRATI	3,7		STAFILOCOCCO AUREUS			
SALE (equivalente di sodio)			SALMONELLA			
Kcal	232		LISTERIA MONOCYTOGENES			
KJOULE	956		MUFFE E LIEVITI			
CENERI			BACILLUS CEREUS			
PH	6,55 ± 0,1		MICROBICA PLATE COUNT			
NaCl			NOTE TECNICHE			
MINERALI						
FIBRE ALIMENTARI						

LOGISTIC INFORMATION		ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS	
Size in l			Store at room temperature	
100 ml, 200 ml, 500 ml				
PRIMARY PACK	SECONDARY PACK		SHELF LIFE	
Brik and thermoformed jar	Carton box		4 months	
DESCRIPTION OF PRODUCT			TO CONSUME	

INGREDIENTS	
Cream, stabilizer: carrageenan	

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product			BIOLOGICAL PARAMETERS			
MOISTURE			TOTAL MICROBIC CHARGE	< 10 (for 0.1 ml)		
DRY MATTER	29		TOTAL COLIFORM			
FAT	23		FECAL COLIFORM			
PROTEIN	2,4		ESCHERICHIA COLI			
CARBOHIDRATE	3,7		STAFILOCOCCUS AUREUS			
SALT (equivalent of SODIUM)			SALMONELLA			
Kcal	232		LISTERIA MONOCYTOGENES			
KJOULE	956		MOULD AND YEAST			
ASH CONTENT			BACILLUS CEREUS			
PH	6,55 ± 0,1		MICROBICA PLATE COUNT			
NaCl			TECHNICAL NOTES			
MINERALS						
FIBRE						