

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	09-141 Preparado para Panna Cotta
Denominación comercial	Producto semiacabado en polvo para preparaciones de repostería
VIDA ÚTIL	36 meses a partir de la fecha de fabricación
VIDA ÚTIL RESIDUAL MÍN.	> 24 meses
MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EL PRODUCTO EN UN LUGAR SECO Y ALEJADO DE FUENTES DE CALOR. EL PRODUCTO TERMINADO DEBE CONSERVARSE EN EL FRIGORÍFICO (+4 °C).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: azúcar, almidón, jarabe de glucosa, grasas vegetales (palma, palmiste), emulsionantes: E472a, E471, espesante: E407, proteínas de *la leche*, aromas, sal.

Directiva 2003/89/CE y modificaciones posteriores. –

Alérgenos: contiene leche. Puede contener *huevos, frutos secos, cacahuètes y sésamo. No contiene lactosa*

Reglamento UE 828/2014 - Sin gluten.

El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG, según lo establecido en los Reglamentos (CE) n.º 1829/03 y n.º 1830/03.

Peso neto	2000 g (2 x 1000 g)
Envase primario	Bolsa de plástico multicapa [Bolsa (Other 7)→ Plástico]
Envase secundario	Estuche [Cartón (C/PAP81)→ Papel]
Embalaje terciario	Caja de cartón [Cartón ondulado (PAP20)→ Papel]
Unidad de venta	Caja de cartón con 2 estuches – Cada estuche contiene 10 sobres de 100 g
Dimensiones de la caja	25 x 24 x 22,5 (cm)
Palé (EPAL)	15 cajas por capa – 4 capas por palé
Palé (EE. UU.)	20 cajas por capa – 5 capas por palé (con una lámina separadora cada 2 capas)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: preparado en polvo listo para mezclar con leche y nata para elaborar panna cotta

Color: blanco.

Sabor: el producto final, elaborado según la receta sugerida en la etiqueta, da lugar a una panna cotta de sabor intenso y aterciopelado.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 y modificaciones posteriores

pH: 7,0 ± 0,2 en solución acuosa al 10 %

Humedad: 3 % máx.

Cenizas: 2 %

Azúcares: 60 %

Grasas: 13,5 %

Peso específico: 0,7 g/ml

Cuerpos extraños: ausentes

Metales pesados: dentro de los límites legales

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y sus modificaciones y adiciones

Producto microbiológicamente estable. Carga
bacteriana mesófila: < 1000 UFC/1 g Mohos: <
10 UFC/1 g
Levaduras: < 10 UFC/1 g
Coliformes: < 12 UFC/1 g en 4 muestras y no más de 110 UFC/1 g en 1
muestra. Staphylococcus aureus: < 0,3 UFC/1 g en 4 muestras.
Salmonella: ausente en 25 g.

PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

1) Llevar a ebullición 1/2 litro de leche y 1/2 litro de nata frescas y diluir en ellas el contenido de un sobre, removiendo con unas varillas durante unos segundos. 2) Verter en los moldes y meterlos en la nevera a +4 °C durante 3-4 horas. Si se desea obtener una panna cotta aún más cremosa y sabrosa, se recomienda elaborar el producto utilizando únicamente nata fresca (1 litro).

Valores nutricionales medios por cada 100 g de producto semielaborado. Reglamento UE 1169/2011

Energía: 1681 kJ / 402 kcal
Grasas: 13,4 g
- de los cuales ácidos grasos
saturados: 11,5 g Hidratos de carbono: 68
g
- de los cuales
azúcares: 60 g Proteínas: 1,1
g
Sal: 0,20 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados según el Reglamento (CE) n.º 1999/2 de 22 de febrero de 1999

PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento (CE) n.º 852/2004