



PANNA FRESCA PASTORIZZATA

Stabilimento di produzione: Latterie Carsiche S.p.A. – Via Trieste 19 – Villesse (GO) - IT 06/096 CE

Descrizione prodotto: panna pastorizzata ottenuta dalla centrifugazione del latte crudo.

Imballaggio: La panna alimentare è confezionata in contenitori di cartone poliaccoppiato PURE-PAK® Elopak per uso alimentare nei formati da 250, 1000mL; in bidoncini di polietilene da 5000mL o da 20L.
Imballata in casse di plastica della misura 415 x 340 x 295mm, contenenti 60 confezioni per il 250mL, 20 per il litro o 4 per i bidoncini.

Ingredienti: crema di latte vaccino.

Modalità di conservazione e Durata: Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di refrigerazione $\leq +4^{\circ}\text{C}$. La shelf life prevista è di 11 giorni.

Codice EAN formato 250 mL: 8 003279 000155

Codice EAN formato 1000 mL: 8 003279 000162

Parametri compositivi medi e profilo microbiologico

Materia grassa	36-37 %
pH	6,6-6,8 %
Tenore in germi a 30°C	≤ 10000 ufc/mL
Entero-batteriacee	n: 5, c: 2, m: 1, M: 5.
Salmonella spp. in 25g	n: 5, c: 0, assente in 25g
Listeria monocytogenes in 25g	n: 5, c: 0, assente in 25g

