



Revisione: 0

Data: 21/03/2022


# PANNA

La nostra panna nasce dalla crema di latte proveniente da vacche di razza Brown Swiss, allevate in azienda e dalle mani esperte dei nostri casari.

<b>Denominazione legale</b>	Panna da cucina pastorizzata
<b>Denominazione commerciale</b>	Panna
<b>Produttore</b>	La Fiorida s.r.l. Via Lungo Adda 12 Mantello So IT 03 1648 CE
<b>Ingredienti</b>	Crema di latte per affioramento
<b>Allergeni</b>	Latte e prodotti a base di latte
<b>Origine del latte</b>	Italia
<b>Modalità di conservazione:</b>	conservare in frigorifero tra 0°C / +4°C
<b>Shelf life</b>	10 gg
<b>Volume</b>	280 ml
<b>OGM</b>	Assenti ai sensi dei Regg. (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003

## Valori nutrizionali

<b>Valori medi</b>		per 100 gr
<b>Valore energetico</b>	kj	3105
	Kcal	742
<b>Grassi</b>	g	82,0
<b>di cui saturi</b>	g	53,6
<b>Carboidrati</b>	g	0,5
<b>di cui zuccheri</b>	g	0,5
<b>Proteine</b>	g	0,5
<b>Sale</b>	g	0

	Revisione: 0	Data: 21/03/2022
---	--------------	------------------

### Caratteristiche organolettiche

<b>Aspetto</b>	Liquido
<b>Colore</b>	Bianco
<b>Sapore</b>	Gradevole

### Caratteristiche microbiologiche

#### Criteri di igiene di processo

<b>Conta Escherichia coli beta glucuronidasi positivo</b>	<10 u.f.c. / gr
<b>Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C</b>	<10 u.f.c. / gr

#### Criteri di sicurezza alimentare

<b>Ricerca Salmonella spp</b>	Assente /25 gr
<b>Ricerca Listeria Monocytogenes</b>	Assente /25 gr

MANTELLO 21.03.2022