

Tobaldo S.r.l. IT Y3V8M CE	PANNA DA SIERO	SP_P
	Tipo documento: Scheda tecnica	

DENOMINAZIONE	Panna da siero non pastorizzata
DESCRIZIONE	Panna ottenuta da siero di latte grasso di diverse produzioni casearie.
TRATTAMENTI	La panna viene estratta tramite scrematura del siero grasso e raffreddata a 6°C

ORIGINE INGREDIENTI	Siero di latte grasso di origine europea
----------------------------	--

CARATTERISTICHE CHIMICHE	GRASSO TOTALE Variabile tra il 30% al 50%
---------------------------------	--

CARATTERISTICHE FISICHE	pH 5,10 – 6,80
	Temperatura < 6°C

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	SALMONELLA SPP/25g Assente
	LISTERIA MONOCYTOOGENES/25g Assente
	CBT nell'ordine di alcuni milioni di UFC/g.

CONSERVAZIONE	SHELF LIFE max 7 giorni dalla produzione
	CONDIZIONI DI SOCCAGGIO E TRASPORTO < 6°

ISTRUZIONI PER L'USO	Conservare a temperatura consigliata. Prima dell'impiego è necessaria la pastorizzazione
CATEGORIE DI DESTINAZIONE	Il prodotto è destinato a centrali del burro