

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO****CVR-STP**

Redatto da: RSQ | Approvato da: Legale Rappresentante | Data: 29/01/19 | Revisione 1 | Pagina 1 di 2

INFORMAZIONI GENERALI

Prodotto	Panna cotta al caramello delle Vacche Rosse
Descrizione del prodotto	Dolce a base di latte vaccino
Zona di produzione	Reggio Emilia
Destinazione d'uso	Il prodotto è destinato al consumo generale ad eccezione dei soggetti allergici o intolleranti al latte e ai prodotti derivati
Stabilimento di produzione confezionamento	Consorzio Vacche Rosse, Via Fratelli Rosselli, 41/2 – 42123 Reggio Emilia
Bollo CEE dello stabilimento di confezionamento	IT 08 639 CE
Conservazione dopo l'apertura	Avvolgere la confezione con pellicola trasparente per alimenti, conservare in frigorifero e consumare entro un paio di giorni

INGREDIENTI IN ORDINE DI PESO DECRESCENTE

Panna 52%
Latte vaccino pastorizzato (Origine Italia)
Zucchero
Destrosio
Gelatina bovina
Addensante: semi di carrube
Aromi
Topping al caramello 8% (sciroppo di glucosio, zucchero caramellato 19%, acqua, amido modificato, aromi)

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto	Solido
Colore	Bianco con topping caramello
Consistenza	Tipica del prodotto
Gusto	Dolce

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Target
Salmonella spp	Assenti in 25 grammi
Listeria monocytogenes	Assenti in 25 grammi
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (PER 100 grammi)

Energia	Kj	722
	kcal	173
Grassi	g	10,6
di cui acidi grassi saturi	g	6,7
Carboidrati	g	16,8
di cui zuccheri	g	14,2
Proteine	g	2,6
Sale	g	0,07

Consorzio Vacche Rosse Soc. Coop. Agr.Sede Legale Via F.lli Rosselli 41/2 - 42123 Reggio Emilia (RE)
Iscr. Reg. Imprese di RE n. 21040 R.E.A. n. 187610 - Part. IVA 01463760353
Tel. 0522 294655 - fax 0522 326402 - e-mail info@consorziovaccherosse.it



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

CVR-STP

Redatto da: RSQ | Approvato da: Legale Rappresentante | Data: 29/01/19 | Revisione 1 | Pagina 2 di 2

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Quantità netta	150 Gr
Tipo di confezionamento	Vaschetta
Durata commerciale del prodotto (TMC)	18 gg
Identificazione del lotto	Il lotto è la data di scadenza (Pggmmaa)
Modalità di conservazione	0°C - 4°C
Confezioni	1 cartone con 10 confezioni (40 x 30 x 9)

ALLERGENI	NEL PRODOTTO FINITO	POSSIBILE PRESENZA IN TRACCE
	Y (PRESENTE) N (ASSENTE)	Y (PRESENTE) N (ASSENTE)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	N	N
Crostacei e prodotti a base di crostacei	N	N
Uova e prodotti a base di uova	N	N
Pesce e prodotti a base di pesce	N	N
Arachidi e prodotti a base di arachidi	N	N
Soia e prodotti a base di soia	N	Y
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Y	Y
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noi pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, noce di cocco) e prodotti derivati	N	Y
Sedano e prodotti a base di sedano	N	N
Senape e prodotti a base di senape	N	N
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	N	N
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espresso come SO2	N	N
Lupino e prodotti a base di lupino	N	N
Molluschi e prodotti a base di molluschi	N	N

Il presidente
Marco Prandi*Consorzio Vacche Rosse* Soc. Coop. Agr.Sede Legale Via F.lli Rosselli 41/2 - 42123 Reggio Emilia (RE)
Iscr. Reg. Imprese di RE n. 21040 R.E.A. n. 187610 - Part. IVA 01463760353
Tel. 0522 294655 - fax 0522 326402 - e-mail info@consorziovaccherosse.it