NOME COMMERCIALE: budino/crema Fresco Crem

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Sterilgarda Alimenti SpA via Medole 52, Castiglione delle Stiviere (MN) – IT 03 74 CE

DESCRIZIONE
Prodotti dolciari a base di latte, stabilizzati termicamente mediante trattamento UHT.
I budini sono disponibili nei tipi al cioccolato, al caramel e alla vaniglia.
La crema è disponibile al cacao.
I prodotti sono destinati a tutti gli individui compatibilmente con il loro stato di salute.

INGREDIENTI
- Budino al cioccolato: latte intero, zucchero, amido modificato di tapioca, cioccolato (1,4 %), cacao magro, gelificante: carragenina, proteine del latte, aromi.
- Budino alla vaniglia: latte intero, zucchero, amido modificato di tapioca, gelificante: carragenina, proteine del latte, estratto naturale di vaniglia (0,05%), aromi.
- Budino al caramel: latte intero, zucchero, zucchero caramellato (5,5%), amido modificato di tapioca, gelificante: carragenina, proteine del latte, aromi.
- Crema cacao: latte intero, zucchero, cacao (3,5 %), amido modificato di tapioca, addensante: carragenina, proteine del latte, aromi.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso %	2,8 – 3,9
Residuo secco %	26,0 – 32,0
pH	6,4 – 6,9

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.M.T. a 30°C per 15 gg	< 10 ufc/g
Controllo organolettico: "normale"	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g di prodotto)

Budino:	al cioccolato	al caramel	alla vaniglia
Valore energetico	123 kcal 520 kJ	130 kcal 548 kJ	126 kcal 531 kJ
Proteine	3,2 g	2,7 g	2,7 g
Carboidrati	20,0 g	23,0 g	22,0 g
Grassi	3,4 g	3,0 g	3,0 g

Crema cacao:	
Valore energetico	142 kcal 600 kJ
Proteine	3,5 g
Carboidrati	23,5 g
Grassi	3,8 g

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE

Coppia di vaschette da g 110x2 termoformata in coestruso plastico multistrato costituito da:
PS/ PE/ PS con chiusura in alluminio termolaccato e avvolta in cluster.

TIPI DI CONFEZIONE, IMBALLO E PALLETTIZZAZIONE

Formato da 110 g x 2

	Codice Sterilgarda	Codice EAN
budino al cioccolato	001025024	80094746
budino alla vaniglia	001026024	80094753
budino al caramel:	001027024	80094760
crema cacao:	001029024	80094784

Codificazione
sulla chiusura in alluminio: orario in hh:mm;
sul fondo dei vasetti : termine minimo di conservazione espresso in gg/mm/aa;
sul cluster: "da consumarsi preferibilmente entro:" TMC espresso in gg/mm/aa.
sul vassoio: lotto espresso L ggg a (es L 106 9), TMC espresso in gg/mm/aa.

Peso netto g 220 (g 110 x 2) tara g 20,4 (coppia di vaschette con capsule di chiusura g 11, cluster g 9,4), peso lordo (coppia di vaschette con cluster) g 240,4.

Imballo in cartone ondulato contenente 12 coppie
Dimensioni: mm 417x277x67
Peso netto (al netto del cartone) Kg 2,89, tara g 107, peso lordo Kg 2,99.

Dimensioni del pallet: mm 800x1200x(1011+144)

confezioni per pallet	1440
colli per pallet	120
colli per strato	8
strati per pallet	15

I pallet sono avvolti con film estensibile.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E T.M.C.

Stoccaggio e conservazione a temperatura ambiente.
Il termine minimo di conservazione (T.M.C.) è di 6 mesi dalla data di produzione.

Sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, Sterilgarda Alimenti S.p.A. dichiara che:

ALLERGENI **Allegato III bis Dir 2003/89/CE e successive modifiche**	**Presenza come ingrediente SI/NO**	**Possibile presenza in tracce (contaminazione crociata)**
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO_2 nel prodotto finito	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO