

**PRODOTTO: BESCIAMELLA LATTE REGGIANO 200 ML.**

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
<b>CODICE PRODOTTO</b>	203081
<b>MARCHIO COMMERCIALE</b>	LATTE REGGIANO
<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Besciamella UHT a lunga conservazione
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Prodotto a base di latte ottenuto mediante la miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in brik, destinato alla preparazione di primi piatti e pietanze varie
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> intero (61,5%), <b>panna</b> , farina di grano (contiene <b>glutine</b> ), amido di mais, sale, estratto naturale di noce moscata, aroma
<b>TAGLIO</b>	200 ml
<b>MODALITÀ D'USO/ INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b>	Una volta aperto il contenitore conservare in frigorifero e consumare entro 3/4 giorni
<b>TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	180 Giorni
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>	Temperatura ambiente (preferibilmente in luogo fresco ed asciutto, a temperatura inferiore ai 22°C)

**CARATTERISTICHE CONTENUTO BESCIAMELLA U.H.T. COD.GRUPPO 2311**

CARATTERISTICHE	PARAMETRO	UNITÀ MISUR	SPECIFICHE		METODO ANALISI
			VALORE	TOLLER.	
<b>ChimicoFisiche:</b>					
<b>pH</b>	Concentraz.	Unità pH	6.50	±0.20	Elettrochimico
<b>Peso Specifico</b>	Densità	g/ml	1.065	±0.001	massa/volume
<b>Materia Grassa</b>	Quantità	% p/p	10.0	±1.0	Gerber modificato
<b>Sostanza secca</b>	Quantità	% p/p	27.5	±1.0	Essiccamento
<b>Microbiologiche:</b>					
<b>C.B.T. (30 °C x 15gg)</b>	Tenore	U.F.C./0.1ml	≤ 10	-	Conta su piastra
<b>Nutrizionali:</b>			<b>Valori medi per 100 ml</b>	<b>Per porzione (100 ml)</b>	<b>* % per porzione</b>
<b>Energia</b>	Cont. calorico	Kj Kcal	649 156	649 156	8%
<b>Grassi</b> di cui acidi grassi saturi	Quantità	g	9.9 7.0	9.9 7.0	14% 35%
<b>Carboidrati</b> di cui zuccheri	Quantità	g	13.3 7.3	13.3 7.3	5% 8%
<b>Fibre alimentari</b>	Quantità	g	<0,5	<0,5	1%
<b>Proteine</b>	Quantità	g	3.3	3.3	7%
<b>Sale</b>	Quantità	g	0.7	0.7	12%
<b>Organolettiche:</b>					
<b>Colore</b>	Colore	-	Salsa bianco avorio, di struttura omogenea e cremosa, leggermente filante		Sensoriale
<b>Odore</b>	Odore	-	Gradevole e tipico della besciamella (di un prodotto a base di latte), con una nota aromatica di noce moscata		Sensoriale
<b>Sapore</b>	Sapore	-	Leggermente di latte e farina con una nota pronunciata di noce moscata		Sensoriale
<b>Allergeni:</b>					
Latte - Glutine					