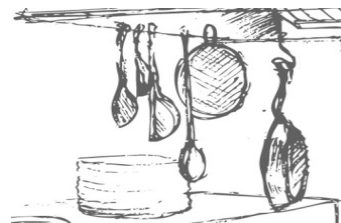




AGROCOMEX Sp. z o.o. ul. gen. W. Sikorskiego 9, 87-330 Jabłonowo Pomorskie
www.farmer.com.pl tel.: +48 56 697 91 91, e-mail: info@farmer.com.pl



Panna Cotta o smaku waniliowym UHT

Opis produktu

Panna Cotta o smaku waniliowym to deser na bazie słodkiej śmietanki, którego receptura wywodzi się z Włoch. Produkt w postaci płynnej rozlewa się do salatek. Po wychłodzeniu otrzymany w ten sposób deser wyklada się na talerzyk i podaje najczęściej z owocami, sosem owocowym, wiórkami czekoladowymi lub Mlecznym Kremem Toffi FAMILY FARMER.



Przykład stosowanego opakowania

Kraj pochodzenia

Polska.

Zastosowanie

Produkt do bezpośredniej konsumpcji.

Propozycja przyrządzenia:

- Upłynnij deser na jeden ze sposobów:
 - po przełożeniu do naczynia podgrzej na małym ogniu ciągle mieszając,
 - zanurz zamknięte opakowanie w gorącej wodzie na około 30 minut.
- Rozlej deser do salatek i pozostaw w temperaturze pokojowej około 20 minut.
- Schładzaj deser w lodówce aż do stężenia (2-3 godziny). Przed podaniem salaterki można wstawić na krótką chwilę do gorącej wody co ułatwi wyłożenie deseru na talerzyk.

Data minimalnej trwałości

187 dni od daty produkcji w oryginalnym, zamkniętym opakowaniu w temperaturze dodatniej nie wyższej niż 25 °C.

Składniki

śmietanka; cukier; żelatyna wieprzowa; substancja zagęszczająca: karagen; emulgator: E471; aromat.

Cechy organoleptyczne

Smak: waniliowy, słodki, bez obcych posmaków.

Zapach: waniliowy, bez obcych zapachów.

Struktura i konsystencja:

- produkt przechowywany w warunkach chłodniczych charakteryzuje się konsystencją jednolitą, gęstą nadającą się do krojenia;
- produkt przechowywany w temperaturze pokojowej charakteryzuje się konsystencją półpłynną;
- produkt podgrzany charakteryzuje się konsystencją jednolitą, płynną.

Barwa: biała z odcieniem kremowym.

Cechy fizyko-chemiczne

zawartość tłuszczu	14% ± 2,0%
pH	6,5 – 6,8
pozostałości antybiotyków i innych substancji hamujących	niedopuszczalna

Wartość odżywcza

Wartość odżywcza 100 g produktu:	
wartość energetyczna	870 kJ / 209 kcal
tłuszcz	14 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	9,0 g
węglowodany	18 g
w tym cukry	18 g
białko	3,1 g
sól	0,08 g

Cechy mikrobiologiczne

Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C (produkt po próbie termostatowej)	≤ 10 w 0,1 ml
--	---------------

Informacja o alergenach i składnikach powodujących reakcje nietolerancji

Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).

Informacje dodatkowe

Zawartość aflatoksyn, ołowiu oraz dioksyn i PCB jest zgodna z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006.

Zawartość pozostałości pestycydów w mleku służącym do wytwarzania produktu jest zgodna z Rozporządzeniem PEIR nr 396/2005 z dnia 23.02.2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni.

Produkt nie zawiera i nie składa się z organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) w związku z czym nie jest wymagane znakowanie zgodne z wymaganiami Ustawy z dnia 22.06.2001 r. o organizmach genetycznie zmodyfikowanych (Dz.U. 2001 nr 76 poz. 811 z późn. zm.) oraz z wymaganiami Rozporządzeń PEIR nr 1829/2003 z dnia 22.10.2003 r. i nr 1830/2003 z dnia 22.10.2003 r. W przypadku surowców innych niż mleko surowe pozyskaliśmy pisemne zaświadczenia od ich dostawców, że nie zawierają i nie składają się z GMO w myśl ww. ustawy i rozporządzeń. Znakowanie wyrobów pod kątem składników alergennych jest zgodne z Rozporządzeniem PEIR nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Produkt nie był poddany działaniu promieniowania jonizującego.

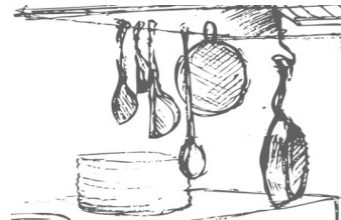
Warunki przechowywania oraz transportu

Warunki przechowywania oraz transportu powinny odbywać się w temperaturze nie wyższej niż 25 °C, przy wilgotności względnej nie wyższej niż 75%. Wskazane przechowywanie w warunkach chłodniczych. Pomieszczenie magazynowe powinno być czyste, bez obcych zapachów.

Karta Produktu		Produkt: Panna Cotta o smaku waniliowym UHT		Utworzył: Małgorzata Detmer Główny Technolog		16.10.2023
Wet. nr ident. PL 04021603 WE	Dokument nr:	KH 05 004 A	Wersja nr: 16	Strona: 1 z 2	Dokument w wersji elektronicznej nie wymaga podpisu.	



AGROCOMEX Sp. z o.o. ul. gen. W. Sikorskiego 9, 87-330 Jabłonowo Pomorskie
www.farmer.com.pl tel.: +48 56 697 91 91, e-mail: info@farmer.com.pl



Po otwarciu opakowania towar przechowywać w warunkach chłodniczych nie dłużej niż 48 godzin.
Towar powinien być zabezpieczony przed uszkodzeniami oraz szkodliwym wpływem czynników atmosferycznych.

Opakowanie / Dane logistyczne

Produkt zapakowany aseptycznie w karton laminowany 5-warstwowy: PE, PAP, PE, AL, PE
Produkty umieszczone na paletach oraz dodatkowo zabezpieczone folią stretch.

wielkość opakowania	1000 g
rodzaj opakowania	karton
ilość op. jedn. w op. zbior.	12
ilość op. jedn. na warstwie	144
ilość op. jedn. na palecie	720
kod EAN	5901103012097

KH 05 004 A (16) Panna Cotta o smaku waniliowym

Karta Produktu	Produkt:	Panna Cotta o smaku waniliowym UHT			Utworzył:	Małgorzata Detmer Główny Technolog	16.10.2023
	Wet. nr ident. PL 04021603 WE	Dokument nr:	KH 05 004 A	Wersja nr: 16	Strona: 2 z 2	Dokument w wersji elektronicznej nie wymaga podpisu.	