



MASCARPONE CREMA DA LATTE 100% ITALIANO  
MASCARPONE 100% ITALIAN MILK CREAM

CODES: 85100MSX - ean code 8011608008833  
85250MSX - ean code 8011608008635  
85500MSX - ean code 8011608008260  
8515MSX - ean code 8011608008437  
8510MSX - ean code 8011608008246  
8511MSX - ean code 8011608008765

SIGLA DOCUMENTO:	STP- 85
REVISIONE:	14
DATA DI EMISSIONE:	07/12/2022
PAGINA:	1 DI 2

Denominazione di vendita e descrizione del prodotto <i>Denomination and description of the product</i>			
Mascarpone crema da latte 100% Italiano / <i>Mascarpone 100% Italian milk cream</i>			
Ingredienti <i>Ingredients</i>		Valori nutrizionali <i>Nutritional values</i>	
Crema di <b>LATTE</b> pastorizzata, correttore di acidità: acido lattico. <i>Pasteurized MILK cream, acidity regulator: lactic acid.</i>		<b>Valore energetico / Energy value</b> <b>Grassi / Fat</b> <b>di cui saturi / of which saturates</b> <b>Carboidrati / Carbohydrates</b> <b>di cui zuccheri / of which sugars</b> <b>Proteine / Proteins</b> <b>Sale / Salt</b>	
<b>Origine / Origin</b> Crema da latte 100% Italiano / <i>100% Italian milk cream</i>		1636 / 397 40,3 29,0 4,50 4,40 4,00 0,10	kJ / kcal g g g g g g
Allergeni e OGM <i>Allergens and OGM</i>		Caratteristiche generali – descrizione del codice <i>General features</i>	
<b>Allergeni presenti:</b> latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio. <b>Allergens:</b> Milk and products thereof (including lactose).  <b>OGM:</b> assenti nelle materie prime e nel prodotto finito. Il prodotto non è sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003. <b>OGM:</b> absent on raw material and finished product. The product has no OGM label according to CE Regulations n. 1829/2003 and 1830/2003.		<b>Peso Weight</b>	100 e, 250g e, 500g e, 1.5 kg e, 10 Kg e, 11 kg a seconda del codice / <i>according the code</i>
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic features</i>		<b>Confezione pack</b>	
<b>Colore Colour</b>	Bianco paglierino, tipico di un buon prodotto; Devono risultare assenti colorazioni anomale o macchie sia a livello della superficie che della pasta interna. <i>Straw white; there should not be spots or strange colours both on the surface and inside.</i>	<b>85100MSX</b> - vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico / <i>PP tub closed with plastic film.</i>  <b>85250MSX</b> - vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico + coperchio salvaroma / <i>PP tub closed with plastic film + lid.</i>  <b>85500MSX</b> - vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico + coperchio salvaroma / <i>PP tub closed with plastic film + lid</i>  <b>8515MSX</b> - vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico / <i>PP tub closed with plastic film.</i>  <b>8510MSX</b> - Sacco termosaldato da 10 kg / <i>Heatwelded bag 10 kg.</i>  <b>8511MSX</b> - Secchio viola chiuso con film plastico + coperchio salvaroma / <i>purple bucket closed with plastic film + lid</i>	
<b>Odore Flavour</b>	Tipico di un prodotto fresco non eccessivo; assenza di odori anomali <i>Of a fresh product, not strong. No strange flavour</i>	<b>Shelf-life</b>	
<b>Sapore Taste</b>	Delicato, gradevole, caratteristico, assenza di sapori estranei <i>Delicate, pleasant, characteristic; absence of strange flavours.</i>	100 giorni dalla data di produzione di cui 20 giorni compreso il trasporto a disposizione del Fornitore e 80 giorni a disposizione del Cliente sempre conservato a 0 - 4 °C. Una volta aperto conservare in frigorifero per massimo 3 giorni. Il prodotto mantiene le sue caratteristiche se correttamente chiuso;	
<b>Consistenza Structure</b>	Cremosa <i>Creamy</i>	100 days from production date, of which 20 days of transport for the supplier and 80 days at disposal of the customer always stored at 0 - 4 °C. Once opened, store the product in the fridge up to 3 days. The product maintains its features only if properly closed	

CODES: 85100MSX - ean code 8011608008833  
85250MSX - ean code 8011608008635  
85500MSX - ean code 8011608008260  
8515MSX - ean code 8011608008437  
8510MSX - ean code 8011608008246  
8511MSX - ean code 8011608008765

Prodotto e confezionato da <i>Produced and packed by</i>			Autorizzazione sanitaria <i>Sanitary authorization</i>		
Caseificio Elda Srl via Sivieri 22, 37030 Vestenanova – Verona			IT 05 107 CE		
Caratteristiche chimico- fisiche <i>Chemical Analysis</i>	Valori <i>Values</i>		Caratteristiche microbiologiche a fine produzione. <i>Microbiological Analysis at the end of production.</i>	Valori <i>Values</i> Unità di misura <i>U.C.</i>	
<b>Umidità / Moisture</b>	48÷52	% p/p	<b>Carica microbica mesofila Total Mesophil Charge</b>	<1000	UFC/g
<b>Residuo secco / Dry matter</b>	48÷52	% p/p	<b>Coliformi totali / Coliformi count</b>	<10	UFC/g
<b>Proteine (N x 6,38) / Proteins</b>	3÷6	% p/p	<b>Escherichia coli</b>	<10	UFC/g
<b>Grassi (sul tal quale) / Fat</b>	38÷42	% p/p	<b>Miceti: Muffe/Moulds Lieviti/Yeasts</b>	<10 <10	UFC/g UFC/g
<b>Grassi (sulla sostanza secca) Fat on dry matter</b>	average value 80	% p/p sul secco	<b>Stafilococchi coagulasi +</b>	<10	UFC/g
<b>Ceneri (sul tal quale) /Ashes</b>	<1.5	% p/p	<b>Salmonella spp.</b>	Assente / absent	/25 g
<b>pH</b>	5,90÷6.4		<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente / absent	/25 g
<b>NaCl</b>	0.05÷0.20	% p/p	<b>Batteri anaerobi solfito riduttori</b>	<10	UFC/g
<b>Piombo / Lead</b>	< 0.02	mg/kg Pb	<b>Bacillus Cereus Presunto</b>	<100	UFC/g
<b>Cadmio / Cadmium</b>	< 0.01	mg/kg Cd			
<b>Policlorobifenili (18 congeneri)</b>	<5	ng/g			
<b>Aflatossine M1</b>	<0.050	µg/Kg			
Condizioni di stoccaggio e distribuzione <i>Conditions of storage and distribution</i>			Valori aggiuntivi <i>PLUS</i>	Metodo di codifica lotto <i>Batch coding</i>	
<b>Temperatura di conservazione Storage Temperature</b>	0÷4°C		            		