

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

Denominazione di vendita e descrizione del prodotto
Denomination and description of the product

Mascarpone crema da latte 100% Italiano / Mascarpone 100% Italian milk cream

Ingredienti Ingredients	Valori nutrizionali Nutritional values	Valori Values per 100g
Crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido lattico. Pasteurized MILK cream, acidity regulator: lactic acid. Origine / Origin Crema da latte 100% Italiano / 100% Italian milk cream	Valore energetico / Energy value Grassi / Fat <i>di cui saturi / of which saturates</i> Carboiodrati / Carbohydrates <i>di cui zuccheri / of which sugars</i> Proteine / Proteins Sale / Salt	1636 / 397 40,3 29,0 4,50 4,40 4,00 0,10 kJ / kcal g g g g g g g
Allergeni e OGM Allergens and OGM	Caratteristiche generali – descrizione del codice General features	
Allergeni presenti: latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio. Allergens: Milk and products thereof (including lactose).	Peso Weight	100 e , 250g e , 500g e , 1,5 kg e , 10 Kg e , 11 kg a seconda del codice / according the code
Caratteristiche organolettiche Organoleptic features	Confezione pack	85100MSX - vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico / PP tub closed with plastic film. 85250MSX - vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico + coperchio salvaroma / PP tub closed with plastic film + lid. 85500MSX - vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico + coperchio salvaroma / PP tub closed with plastic film + lid 8515MSX - vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico / PP tub closed with plastic film. 8510MSX - Sacco termosaldata da 10 kg / Heatwelded bag 10 kg. 8511MSX - Secchio viola chiuso con film plastico + coperchio salvaroma / purple bucket closed with plastic film + lid
Colore Colour	Shelf-life	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;
Odore Flavour		<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.</i> <i>Once opened, store the product in the fridge up to 3 days. The product maintains its features only if properly closed</i>
Sapore Taste		
Consistenza Structure		

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

Prodotto e confezionato da <i>Produced and packed by</i>			Autorizzazione sanitaria <i>Sanitary authorization</i>		
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>	
Umidità / Moisture	48÷52	% p/p	Carica microbica mesofila Total Mesophil Charge	<1000	UFC/g
Residuo secco / Dry matter	48÷52	% p/p	Coliformi totali / Coliformi count	<10	UFC/g
Proteine (N x 6,38) / Proteins	3÷6	% p/p	Escherichia coli	<10	UFC/g
Grassi (sul tal quale) / Fat	38÷42	% p/p	Miceti: Muffe/Moulds Lieviti/Yeasts	<10 <10	UFC/g UFC/g
Grassi (sulla sostanza secca) Fat on dry matter	average value 80	% p/p sul secco	Stafilococchi coagulasi +	<10	UFC/g
Ceneri (sul tal quale) / Ashes	<1.5	% p/p	Salmonella spp.	Assente / absent	/25 g
pH	5,90÷6,4		Listeria monocytogenes	Assente / absent	/25 g
NaCl	0,05÷0,20	% p/p	Batteri anaerobi solfito riduttori	<10	UFC/g
Piombo / Lead	< 0,02	mg/kg Pb	Bacillus Cereus Presunto	<100	UFC/g
Cadmio / Cadmium	< 0,01	mg/kg Cd			
Policlorobifenili (18 congeneri)	<5	ng/g			
Aflatossine M1	<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>
Temperatura di conservazione Storage Temperature	0÷4°C		11 cifre di cui: 3 cifre = n° progressivo del giorno nell'anno a partire dal n. 1 che corrisponde al 1° gennaio, 4 cifre = anno di produzione, 4 cifre = cronologia di produzione degli articoli confezionati in quel giorno.
Temperatura di trasporto Transport temperature	Secondo DPR 327/80 According DPR 327/80		11 number of which: 3 numbers = progressive number of the day in a year starting from n.1 i.e 1° January, 4 numbers = year of production, 4 numbers = production chronology of the items packed in that day