

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Scheda	Mascarpone ciotola 2000 g
Data di compilazione	07/02/2001
Data di revisione	22/03/2019

Descrizione del prodotto

Nome del prodotto	Mascarpone ciotola 2000 g
Descrizione sintetica del prodotto	Mascarpone di crema di latte vaccino
Ingredienti	Crema di latte , correttore di acidità: acido citrico
Composizione degli ingredienti	Crema di latte (99,9%), correttore di acidità (0,1%)
Maturazione e/o stagionatura	Nessuna
Conservabilità	50 giorni dalla data di produzione
Modalità di conservazione	In frigorifero da 2 a 4 °C
Modalità d'uso del prodotto	Pronto al consumo, da consumare entro 24 ore dall'apertura
Destinazione d'uso	Mercato nazionale - vendita al dettaglio e GDO
Stabilimento di produzione	SP472, Loc. Santa Lucia, Agnadello (CR) - Codice identificativo IT 03 279 CE

Caratteristiche del prodotto

Forma, peso e dimensioni	Ciotola cilindrica da 2.000 g, diametro 20 e altezza 10,5 cm	
Aspetto della superficie	Cremosa, di colore bianco tendente al giallo paglierino	
Aspetto della pasta	Compatta, di colore bianco tendente al giallo paglierino	
Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	42,5% ±2
	Grasso	50,5% ±2
	pH	6,2 ±0,2
Caratteristiche microbiologiche	Escherichia coli	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
	Stafilococchi coagulasi +	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
	Listeria monocytogenes	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
	Salmonella ssp	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Energia	1.975 kJ - 480 kcal
	Grassi	50,8 g
	di cui acidi grassi saturi	36,3 g
	Carboidrati	1,6 g
	di cui zuccheri	1,6 g
	Proteine	4 g
Sale	0,1 g	

Dichiarazioni e certificazioni

Origine del latte	Italia
Sostanze allergeniche	Latte
Organismi geneticamente modificati	Non vengono applicati processi o metodi di produzione che modificano il patrimonio genetico e non vengono impiegati organismi geneticamente modificati
Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità	Attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e di un sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari secondo quanto previsto da: - Reg. (CE) 178/2002 in materia di sicurezza e rintracciabilità dei prodotti alimentari - Reg. (CE) 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari - Reg. (CE) 853/2004 in materia di igiene degli alimenti di origine animale - Reg. (CE) 1935/2004 riguardante i materiali destinati a entrare in contatto con gli alimenti - Reg. (CE) 2073/2005 in materia di criteri microbiologici applicabili ai prodotti finiti - Reg. (CE) 1881/2006 in materia di tenori massimi di alcuni contaminanti - D. Lgs. 193 del 06/11/2007, attuazione della direttiva 2004/41/CE
Analisi e certificazioni	Analisi interne secondo protocollo di autocontrollo alimentare H.A.C.C.P. Analisi esterne presso laboratori certificati

Codifica, presentazione e confezionamento

Codifica interna	069 - Mascarpone ciotola 2000 g
Unità di misura	NR
Codifica unità di vendita	8000774000253
Etichettatura	Secondo quanto previsto da D. Lgs. 109/1992 e successive modifiche concernenti l'etichettatura dei prodotti alimentari, Reg. (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti
Confezionamento e pezzature	Mascarpone in ciotola sigillata da 2000 g
Unità di imballo	Plateaux di dimensioni 46 x 22 x 11 cm contenente 2 pezzi Scatola americana di dimensioni 41 x 21 x 12 cm contenente 2 pezzi
Pallettizzazione	8 strati da 7 unità di imballo (56 unità totali)