



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 LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido lattico. <i>Pasteurized MILK cream, acidity regulator: lactic acid.</i>		Valore energetico / Energy value Grassi / Fat di cui saturi / of which saturates Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars Proteine / Proteins Sale / Salt	
Origine / Origin 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>	
Allergeni presenti: latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio. Allergens: Milk and products thereof (including lactose). OGM: 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. OGM: absent on raw material and finished product. The product has no OGM label according to CE Regulations n. 1829/2003 and 1830/2003.		Peso Weight	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>		Confezione pack	85100MSX - vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico / <i>PP tub closed with plastic film.</i> 85250MSX - vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico + coperchio salvaroma / <i>PP tub closed with plastic film + lid.</i> 85500MSX - vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico + coperchio salvaroma / <i>PP tub closed with plastic film + lid</i> 8515MSX - vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico / <i>PP tub closed with plastic film.</i> 8510MSX - Sacco termosaldato da 10 kg / <i>Heatwelded bag 10 kg.</i> 8511MSX - Secchio viola chiuso con film plastico + coperchio salvaroma / <i>purple bucket closed with plastic film + lid</i>
Colore Colour	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>	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; <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>
Odore Flavour	Tipico di un prodotto fresco non eccessivo; assenza di odori anomali <i>Of a fresh product, not strong. No strange flavour</i>		
Sapore Taste	Delicato, gradevole, caratteristico, assenza di sapori estranei <i>Delicate, pleasant, characteristic; absence of strange flavours.</i>		
Consistenza Structure	Cremosa <i>Creamy</i>		

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>	
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		                  <		