

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

MASCARPONE

Denominazione prodotto	Mascarpone
Descrizione Prodotto	Prodotto ottenuto per coagulazione termoacida da crema di latte vaccino, conforme ai Regg. CE 852/2004 e 853/2004
Formati disponibili	Ciotola in PP da 250 e 500 g con coperchio salvaroma Vaschetta in PP da 2000 g. con coperchio salvaroma
Stabilimento di produzione	IT 03 129 CE S.S. Emilia km. 154 – 26900 Lodi
Da consumare entro	90 giorni dal confezionamento
Temperatura di conservazione	da 0 °C a + 4 °C
Ingredienti	Crema di latte , correttore di acidità: acido citrico.
Parametri chimico - fisici	pH 5,80 – 6,20 Grasso % 38,0 – 44,0 Umidità % 50,0 – 55,0 Proteine (N x 6,38) 3,0 – 5,0 Carboidrati % 2,0 – 3,0
Parametri microbiologici alla produzione	C.B.T. ≤ 100 ufc/g Coliformi < 10 ufc/g Staphylococcus Aureus <i>cfu/g</i> assente Listeria monocytogenes <i>cfu/g</i> assente / 25 g Salmonella spp. <i>cfu/g</i> assente / 25 g Lieviti e muffe < 10 ufc/g
Contaminanti	Conforme al Reg. CE 1881/2006
Lista allergeni	Appartiene alle categorie <i>Latte e prodotti derivati</i> (Reg. UE 1169/2011 All.II° e Dir. 2007/68/CE).
Presenza OGM	Prodotto senza ingredienti OGM e conforme ai Regg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003
Materiali a contatto con gli alimenti	Idonei, conformi ai requisiti del Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011 e normativa italiana (D.M. 21/3/73 e successive modifiche e integrazioni).
Trasporto	Trasporto a temperatura controllata (0° - +4° C), con automezzi refrigerati idonei al trasporto di sostanze alimentari.

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 gr di prodotto	Energia	kJ kcal	1628 395
	Grassi	g	41.0
	<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g	29.0
	Carboidrati	g	2.5
	<i>di cui zuccheri</i>	g	2.5
	Proteine	g	4.0
Sale	g	0.08	