

	Scheda	Rev.	MASCARPONE GR.500 BRESCIA	Data creazione
	502	9		12/02/2019

Scheda tecnica prodotto

1 DATI GENERALI

Marchio	Centrale del latte di Brescia
Stabilimento di produzione	via Lamarmora, 189 - Brescia [IT - 03/364 - CE]
Codice EAN	ciotola:8005023012179 cartone:8005023050263
Codice riordino	502
Descrizione	Formaggio molle e spalmabile, non stagionato, ottenuto per coagulazione acidotermica della crema di latte
Ingredienti	Panna pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico
Allergeni presenti come ingredienti	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).
Allergeni in tracce	Nessuno

2 CARATTERISTICHE SENSORIALI E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Descrizione	Il prodotto si presenta come una massa cremosa priva di crosta, con consistenza morbida, compatta e spalmabile. Il colore varia da bianco a paglierino; l'odore è delicato e il sapore leggermente dolce, di panna.
-------------	---

3 CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (g/100 g di prodotto)

kcal	459	kJ	1891	Proteine	4,7
Carboidrati	2,8	Grassi	47,7	Calcio	0,150
Zuccheri	2,8	Grassi saturi	32,5	Sale	0,06
Fibre alimentari	0,0				

4 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro analitico	U.M.	Minimo	Obiettivo	Massimo
pH		5.8		6.3
Umidità	%	43		45
Residuo secco	%	55		57
Ceneri	%	0.6		0.7
Aflatossine	microg/kg			0.45
Piombo	mg/kg			0.1
Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ)	pg/g di grasso			2.5
Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	pg/g di grasso			5.5
Cadmio	mg/kg			0.1

5 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro analitico	U.M.	Minimo	Obiettivo	Massimo
Salmonella	0		assente in 25g di prodotto	
Listeria Monocytogenes	0		assente in 25g di prodotto	
Escherichia coli	ufc/g			100
Enterotossine Staphilococciche	0		non rilevabili	
Campylobacter	0		assente in 1 g di prodotto	
Clostridium botulinum	0		assente in 1g di prodotto	
Staphilococchi Coag.+	0		assente in 1g di prodotto	

6 MODALITA' DI CAMPIONAMENTO

Criterio Numero di unità che costituiscono il campione per le analisi di un lotto isolato = 5 unità campionarie. Il criterio si applica per la determinazione di contaminanti presenti in maniera non omogenea nel prodotto.

7 CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione Conservare a +2°C /+4 °C

Avvertenze Una volta aperta conservare la confezione in frigorifero a +2°C/+4 °C, e consumare entro 4 giorni

8 CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

Materiali e formato imballo primario Vaschetta di polipropilene (PP) di 500g, chiusa con film saldabile di polietilene (PE) e coperchio di polipropilene (PP)

Materiali imballaggio secondario Cartone

9 SCHEDA LOGISTICA

Unità di vendita	Vaschetta	Dimensioni unità di vendita	diametro coperchio 11,5 cm, altezza 8
Peso lordo unità di vendita	528 g	Composizione Imballaggio secondario	Scatola da 6 pezzi
Dimesione Imballaggio secondario	35x24x10	Peso imballaggio secondario	3,400 g
Composizione pallet	Pallet da 9 cartoni per strato per 11 strati	Peso pallet	345 kg
Pezzi per pallet	594	Dimensioni pallet	80x120x120

10 RINTRACCIABILITA'

Lotto: codice numerico e/o data di scadenza Data di scadenza: giorno-mese-anno

11 SHELF LIFE CONSIGLIATA

Data di scadenza max 90 giorni

12 RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI

Norme di riferimento Reg. CE 852 - 853 / 06, Reg. CE 1881 / 06, Reg. CE 2073 / 05, Decr. L.vo 27/01/92 n. 109, Reg CE 1169/2011

APPROVATO:

Antonio Fierro

