

	Scheda	Rev.	MASCARPONE BS AD GR.500X6	Data creazione
	5550	2		26/06/2024

Scheda tecnica prodotto:MASCARPONE BRESCIA AD Senza lattosio grammi 500X6

1 DATI GENERALI

Marchio	Centrale del latte di Brescia
Stabilimento di produzione	via Lamarmora, 189 - Brescia [IT - 03/364 - CE]
Codice EAN	8005023012667- codice ITF 18005023012664
Codice riordino	5550
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 (escluso il lattosio), contiene Glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del 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, e colore che 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	462	kj	1904	Proteine	4,7
Carboidrati	2,8	Grassi	48		
Zuccheri	2,8	Grassi saturi	33	Sale	0,06
Lattosio	< 0,01				

4 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro analitico	U.M.	Minimo	Obiettivo	Massimo
pH	0	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

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		assente in 1 g di prodotto	
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) da 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 netto 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 scatole 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 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

APPROVATO:

Antonio Fierro

