

	Scheda	Rev.	MASCARPONE KG.2 BRESCIA	Data creazione
	504	13		20/03/2017

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	prodotto 8005023012292 cartone 8005023050287
Codice riordino	504
Descrizione	Formaggio molle e spalmabile, non stagionato, ottenuto per coagulazione acidotermica della crema di
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, 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	459	kJ	1892	Proteine	4,7
Carboidrati	2,8	Grassi	47,7	Calcio	0,15
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	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
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 - 4 °C
Avvertenze Una volta aperta conservare la confezione in frigorifero a 2 - 4 °C, e consumare entro 4 giorni

8 CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

Materiali e formato imballo primario Vaschetta di polipropilene (PP) da 2 kg, chiusa con film saldabile di polietilene (PE) e coperchio di polipropilene (PP)
Materiali imballaggio secondario cartone

9 SCHEDA LOGISTICA

Unità di vendita	Confezione	Dimensioni unità di vendita	diametro 20 cm altezza 10,5 cm
Peso netto unità di vendita	2118 g	Composizione Imballaggio secondario	scatola da 4 ciotole
Dimesione Imballaggio secondario	41,5 x 22 x 22	Peso imballaggio secondario	8,76 kg
Composizione pallet	max 8 cartoni per strato per 5 strati	Peso pallet	368,4 kg
Pezzi per pallet	160	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 consigliato 60 giorni massimo 90 giorni se tenuto rigorosamente a massimo 4°C

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

