

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications

PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
Fresh Mascarpone UHT (long Shelf life)			22/09/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		Conservare a temperatura da 0° a + 4°C
0,5	12	1.440	120	720		
		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA
Brick tetra pack		Cartone				8 mesi
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO

INGREDIENTI										
Crema (99,9%, Correttore di acidità (0,1%))										

VALORI NUTRIZIONALI				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
Valori medi espressi per 100 g di prodotto					CARICA MICROBICA TOTALE				
UMIDITA'	57,00%				COLIFORMI TOTALI				
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI FECALI				
GRASSI	35,5%				ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/g			
PROTEINE	5,80%				STAFILOCOCCO AUREUS	< 10 UFC /g			
CARBOIDRATI	3,00%				SALMONELLA	Assente in 25 g			
SALE (equivalente di sodio)	0,6				LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g			
Kcal	355				MUFFE E LIEVITI				
KJOULE					BACILLUS CEREUS				
CENERI					MICROBICA PLATE COUNT				
PH	5,9				NOTE TECNICHE				
NaCl									
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI									

LOGISTIC INFORMATION					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS
Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		To keep at a temperature from 0° to +4°C
0,5	12	1.440	120	720		
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE
Brick Tetrapack		Carton box				8 Months
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME

INGREDIENTS										
Cream (99,9%), Acidity Corrector: Citric Acid (0.1%)										

NUTRITIONAL VALUES				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
Average values expressed in 100 g of product					TOTAL MICROBIC CHARGE				
MOISTURE	57				TOTAL COLIFORM				
DRY MATTER					FECAL COLIFORM				
FAT	35,5				ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/g			
PROTEIN	5,8				STAFILOCOCCUS AUREUS	< 10 UFC/g			
CARBOHIDRATE	3				SALMONELLA	Absent in 25 g			
SALT (equivalent of SODIUM)	0,6				LISTERIA MONOCYTOGENES	Absent in 25 g			
Kcal	355				MOULD AND YEAST				
KJOULE					BACILLUS CEREUS				
ASH CONTENT					MICROBICA PLATE COUNT				
PH	5,9				TECHNICAL NOTES				
NaCi									
MINERALS									
FIBRE									