

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
Iqf Frozen Mascarpone 5 Kg			31/05/2017		

INFORMAZIONI LOGISTICA					CONSERVAZIONE				
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale	-18°C				
5	2	96	48	480					
CONTENITORE PRIMARIO			CONTENITORE SECONDARIO		SCADENZA				
Film di plastica			Scatola di cartone		12 Mesi				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO					METODO DI CONSUMO				
					Conservare a temperatura di -18°C. Dopo scongelamento non ricongelare e mantenere in frigorifero ad una temperatura da 0° a +4°C. Dopo scongelamento il prodotto deve essere consumato entro 96 ore.				

INGREDIENTI
Crema di latte vaccino pastorizzato (92%), latte vaccino pastorizzato (8%), monossido di acido citrico.

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto			
UMIDITA'			
SOSTANZA SECCA			
GRASSI		54	%
PROTEINE		2	%
CARBOIDRATI		3	%
SALE (equivalente di sodio)		0,7	
Kcal		506	
KJOULE			
CENERI			
PH			
NaCl			
MINERALI			
FIBRE ALIMENTARI			

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA MICROBICA				
COLIFORMI TOTALI				
COLIFORMI FECALI				
ESCHERICHIA COLI			<100	UFC/g
STAFILOCOCCO AUREUS			<100	UFC/g
SALMONELLA			Assenti	in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENE			Assenti	in 25 g
MUFFE E LIEVITI			<1000	UFC/g
BACILLUS CEREUS MICROBICA PLATE COUNT				

LOGISTIC INFORMATION				
Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet
5	2	96	48	480
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK		
Plastic film		Carton box		
DESCRIPTION OF PRODUCT				

STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS				
-18°C				
SHELF LIFE				
12 Months				
TO CONSUME				
To keep at a temperature of -18°C. Once the product is defrosted don't refreeze and could be kept in refrigerator at a temperature from 0°C to +4°C. Once defrosted the product must be consumed within 96 hours				

INGREDIENTS
Pasteurized cow's milk cream (92%), pasteurized cow's milk (8%), citric acid monohydrate.

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product			
MOISTURE			
DRY MATTER			
FAT		54	%
PROTEIN		2	%
CARBOHIDRATE		3	%
SALT (equivalent of SODIUM)		0,7	
Kcal		506	
KJOULE			
ASH CONTENT			
PH			
NaCl			
MINERALS			
FIBRE			

BIOLOGICAL PARAMETERS				
TOTAL MICROBIC CHARGE				
TOTAL COLIFORM				
FECAL COLIFORM				
ESCHERICHIA COLI			<100	UFC/g
STAFILOCOCCUS AUREUS			<100	UFC/g
SALMONELLA			Absent	in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENE			Absent	in 25 g
MOULD AND YEAST			<1000	UFC/g
BACILLUS CEREUS MICROBICA PLATE COUNT				

TECHNICAL NOTES				