

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
Mascarpone 500g			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 1° a + 4°C
0,5	6	378	63	189		
		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA
Vaschetta		Cartone				60 giorni
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO

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

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto					ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'	44-46%					CARICA MICROBICA TOTALE				
SOSTANZA SECCA	54-56%					COLIFORMI TOTALI				
GRASSI	46-48%					COLIFORMI FECALI				
PROTEINE	5,1-5,3%					ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/g			
CARBOIDRATI	2,2-2,4%					STAFILOCOCCO AUREUS	< 10 UFC /g			
SALE (equivalente di sodio)	0,6				ENGLISH	SALMONELLA	Assente in 25 g			
Kcal	452					LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g			
KJOULE	1866					MUFFE E LIEVITI				
CENERI						BACILLUS CEREUS				
PH	5,9					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl						NOTE TECNICHE				
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 1° to +4°C
0,5	6	378	63	189		
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE
Plastic tray		Carton box				60 days
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME

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

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