

Formaggio molle spalmabile, ottenuto da coagulazione acido termica della crema di latte.

Spreadable soft cheese, obtained from the acid-thermal coagulation of milk cream.

Colore: bianco
Profumo: tipico
Sapore: latte
Aspetto: cremoso

Color: white
Aroma: typical
Taste: milk
Texture: creamy

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Denominazione legale / Legal name	Formaggio Mascarpone/ Mascarpone cheese
Codice articolo a cartoni / Item code sale in cartons	4112
Codice articolo al pezzo / Item code sale in pieces	6200
Formato / Size	250 g
Peso Fisso o Variabile / Fixed or Variabile weight	PF / FW
Pezzi per cartone / Pieces per carton	6
T.M.C. (gg) / Shelf life (dd)	110
Modalità di conservazione / Storage conditions	+2°/+4°C
Modalità di conservazione post-apertura / Storage conditions after opening	Una volta aperto consumare entro 2 giorni. / Once opened consume within 2 days.
Lotto / Batch	Data di scadenza / Expiry date
Tipo di confezionamento / Packaging type	Vaschetta / Tray
Marchio / Brand	Brescialat
Lingue sull'incarto / Languages available on the pack	IT - GB - FR - DE - ES - NL - PT
Nomenclatura Combinata / Customs Tariff	04069099
Stabilimenti di produzione / Production plants	IT 41 4 CE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

PANNA pastorizzata, LATTE pastorizzato, correttore di acidità: acido lattico

ALLERGENI: Latte e derivati

Origine del latte/raccolta: Italia

Paese di trasformazione: Italia.

Pasteurised CREAM, pasteurised MILK, acidity regulator: lactic acid

ALLERGENS: Milk and derivatives

Milk origin/collection: Italy

Country of processing: Italy.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g / NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 g

Energia / Energy	1693 kJ	20 % RDA*
	411 kcal	
Grassi / Fat	42 g	60 % RDA*
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	30 g	150 % RDA*
Carboidrati / Carbohydrates	4,6 g	2 % RDA*
di cui zuccheri / of which sugars	4,6 g	5 % RDA*
Proteine / Protein	3,6 g	7 % RDA*
Sale / Salt	0,11 g	2 % RDA*

*Razione giornaliera raccomandata e calcolata su una dieta di 2.000 kcal (per UE) / Reference Daily Intake of 2.000 kcal (for EU only)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER

Analisi/Analysis	Valore/Value
E.coli (ufc/g)	<10
Salmonella (ufc)	Assente / Absent in 25 g
Listeria monocytogenes (ufc)	Assente / Absent in 25 g
Staphylococcus coagulasi (ufc/g)	N/D
Lieviti/ Yeast (ufc/g)	<10
Muffe/ Mold (ufc/g)	<10

PARAMETRI CHIMICI/ CHEMICAL PARAMETERS

Analisi/Analysis	Valore/Value
Acqua / Water (% in peso/weight)	46,5-49,5
Grasso tal quale/ Fat as is (% in peso/weight)	N/D
Grasso ss/ Fat on dry matter (% in peso/weight)	80
pH	6,15-6,30

IMBALLI / PACKAGING

Tipo imballo / Pack type	Imballo/Packaging	Tara/Tare (g)	Dimensioni (bxhxp) / Size (lxhwx) cm	Smaltimento / Disposal*
Prim.	Vaschetta / Tray	20	11,1Øx4,5	PP 5 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
Prim.	Film plastico / Plastic film	N/A	11,1Øx0,1	O 7 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
Prim.	Coperchio / Lid	N/A	11,1Øx0,5	PP 5 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
Sec.	Cartone / Cardboard	65 (+-8%)	36x5,5x23,5	PAP 20 - Raccolta Carta / Paper Collection

*Verifica le disposizioni del tuo comune / Check local regulations

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Tipo / Type	e-pal 80x120	e-pal 80x120 export	e-pal 100x120
Cartoni per strato / Cartons per layer	10	10	N/A
Strati per pallet / Layers per pallet	20	20	N/A

Unità consumatore / Consumer Unit	80503774
Unità imballo / Case unit	18004673440643

DICHIARAZIONI / DECLARATIONS

Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità: Si dichiara l'attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e del rispetto dei regolamenti CE 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 e successive modifiche.

Analisi: Le analisi sono effettuate dal laboratorio interno con metodiche validate annualmente, e/o presso laboratori esterni accreditati.

Self-monitoring and traceability system: We declare the implementation of a food self-control system (H.A.C.C.P.) and compliance with EC regulations 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 and subsequent amendments.

Analyses: The analyzes are carried out by the internal laboratory with methods validated annually, and/or at external accredited laboratories.

OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI / GMO AND IONIZING RADIATION

Alla luce dei regolamenti CEE sugli OGM, n° 1829-1830 del 22/9/03, delle dichiarazioni dei fornitori di ingredienti e dalle nostre analisi si dichiara che il prodotto non contiene OGM. Si dichiara inoltre che il prodotto non è stato trattato mediante radiazioni ionizzanti.

In light of the EEC regulations on GMOs, n° 1829-1830 of 22/9/03, of the declarations of the suppliers of ingredients and from our analyzes we declare that the product does not contain GMOs. We also declare that the product has not been treated with ionizing radiation.