



Mascarpone 500 g Frascheri

Mascarpone 500 g Frascheri

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	212
CODICE EAN EAN CODE	8006543002121
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Mascarpone. Cream cheese.
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Formaggio molle e spalmabile, non stagionato, ottenuto per coagulazione acido-termica della crema di latte. Mascarpone Frascheri in ciotola da 500 g. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Spreadable soft cheese, not aged, obtained through acid thermal coagulation of cream. Frascheri mascarpone 500 g in bowl. The product is intended for all individuals if compatible with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	500 g e
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	Crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico. Pasteurized MILK CREAM , acidity corrector: citric acid.
ALLERGENI (ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011) ALLERGENS (ANNEX II REG. (EU) 1169/2011)	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). Milk and milk products (including lactose).
OGM STATUS	Frascheri S.p.A., in riferimento alla pertinente normativa in vigore, dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene OGM. Frascheri S.p.A. declares that, with reference to the current legislation, based on the information received from their suppliers and the knowledge acquired up to now, the supplied product is not obtained from or contain GMOs.
CARATTERISTICHE SENSORIALI SENSORY CHARACTERISTICS	Consistenza: morbida, compatta e spalmabile Texture: soft, compact and spreadable. Colore: da bianco a paglierino. Colour: from white to straw. Odore: caratteristico, delicato. Smell: characteristic, delicate. Sapore: leggermente dolce di panna. Smell: slight sweetness of cream.
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	pH: 6,0 ± 0,2 pH: 6.0 ± 0.2 Umidità: 44% ± 1% Humidity: 44% ± 1% Residuo Secco: 56% ± 1% Dry residual: 56% ± 1% Grasso s.s.: 85% F.D.M.: 85%



Mascarpone 500 g Frascheri

Mascarpone 500 g Frascheri

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)

Energia: 1891 kJ / 459 kcal
Energy: 1891 kJ / 459 kcal

Grassi: 47,7 g
Fat: 47.7 g

di cui acidi grassi saturi: 32,5 g
of which saturates: 32.5 g

Carboidrati: 2,8 g
Carbohydrate: 2.8 g

di cui zuccheri: 2,8 g
of which sugars: 2.8 g

Proteine: 4,7 g
Protein: 4.7 g

Sale: 0,06 g
Salt: 0.06 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Escherichia coli: ≤ 100 ufc/g
Escherichia coli: ≤ 100 cfu/g

Campylobacter: assente in 1 g
Campylobacter: absent in 1 g

Stafilococchi coagulasi positivi: assente in 1 g
Coagulase staphylococci positive: absent in 1 g

Enterotossine stafilococciche: non rilevabili
Staphylococcal enterotoxin: not detectable

Clostridium botulinum: assente in 1 g
Clostridium botulinum: absent in 1 g

Listeria monocytogenes e *Salmonella* spp.: assenti in 25g
Listeria monocytogenes and *Salmonella* spp.: absent in 25g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION

Consumare entro 3 giorni dall'apertura.
Conservare da +2°C a +4°C.
When opened consume within 3 days.
Keep refrigerated between at +2°C a +4°C.

MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS

Conservare da +2°C a +4°C.
Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.
Store between +2°C and +4°C.
Transport with hygienically suitable vehicles and supports.

SHELF LIFE

90 giorni.
90 days.

LOTTO LOT

Lotto espresso come codice numerico e/o "data di scadenza" (giorno, mese, anno).
Lot expressed as number code and/or "use by date" (day, month, year).

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Ciotola di polipropilene (PP), chiusa con film saldabile di polietilene (PE) e coperchio di polipropilene (PP).
Dimensione: 11,5 cm (diametro coperchio) x 8 cm (h).
Bowl in polypropylene (PP), closed with a polyethylene film (PE) and lid in polypropylene (PP).
Dimensions: 11.5 cm (lid diameter) x 8 cm (h).



Mascarpone 500 g Frascheri

Mascarpone 500 g Frascheri

IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Dichiarata dal produttore Declared by manufacturer	
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	Ciotola da 500 g. Peso netto: 500 g. Tara: 28 g. Peso lordo: 528 g. 500 g bowl. Net weight: 500 g. Tare: 28 g. Gross weight: 528 g.	
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Vedi caratteristiche dell'unità di consumo. See features of the consumption unit.	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Scatola in cartone contenente 6 pezzi. Peso netto: 3,168 Kg. Tara: 4 g. Peso lordo: 3,172 Kg. Dimensioni: 35 X 24 x 10 cm (L x l x h). Cardboard box with 6 pieces. Net weight: 3.168 Kg. Tare: 4 g. Gross weight: 3.172 Kg. Box dimensions: 35 x 24 x 10 cm (l x w x h)	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente Not present	
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT	Pedana tipo epal Tara: 24 Kg Peso netto: 314 Kg Peso Lordo: 338 Kg Imballi per strato: 9 Strati per pallet: 11 Imballi per pallet: 99 Confezioni per pallet: 594	Epal type platform Tare: 24 Kg Net weight: 314 Kg Gross weight: 338 Kg Cartons per layer: 9 Layers per pallet: 11 Cartons per pallets: 99 Packages per pallet: 594
PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED	nello stabilimento di Via Lamarmora, 189 25100 BRESCIA (BS) Italia at the factory in Via Lamarmora, 189 25100 BRESCIA (BS) Italy	
APPROVAL NUMBER	IT 03 364 CE	