

# FRESCO SPALMABILE- CREAM CHEESE

Denominazione di vendita e descrizione del prodotto <i>Denomination and description of the product</i>		Peso/Weight	
Latticino Spalmabile <i>Cream cheese</i>		1,5kg e	
Ingredienti <i>Ingredients</i>			
Siero di <b>LATTE</b> , crema di <b>LATTE</b> , concentrato di proteine del siero di <b>LATTE</b> , sale, stabilizzante: gomma di guar, correttori di acidità: acido citrico e lattico, fermenti lattici. <b>MILK whey, MILK cream, WHEY proteins concentrate, salt, stabilizer: guar gum, acidity regulator: citric and lactic acid, lactic ferments.</b>			
Origine / <i>Origin</i>		Valori nutrizionali <i>Nutritional values</i>	Valori medi per 100g <i>Average values per 100 g</i>
Origine del latte: UE / <i>Milk origin: EU</i>		Valore energetico/Energy:	643 KJ/155 cal
Allergeni e OGM <i>Allergens and OGM</i>		Grassi/ <i>Fat:</i>	13 g
<b>Allergeni presenti:</b> latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <b>Allergens:</b> <i>Milk and milk products (including lactose)</i>  <b>OGM:</b> assenti nelle materie prime e nel prodotto finito. Il prodotto non è sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003. <b>OGM:</b> <i>absent on raw material and finished product. The product has no OGM label according to CE Regulations n. 1829/2003 and 1830/2003.</i>		di cui saturi/ <i>of which saturates:</i>	9,5 g
		Carboidrati/ <i>Carbohydrates:</i>	3,0 g
		di cui zuccheri / <i>of which sugars:</i>	2,6 g
		Proteine/ <i>Proteins:</i>	6,5 g
		Sale/ <i>Salt:</i>	0,80 g
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic features</i>		Caratteristiche generali descrizione del codice <i>General features</i>	
<b>Colore</b> <i>Colour</i>	Bianco paglierino; devono risultare assenti colorazioni anomale o macchie sia a livello della superficie che della pasta interna. <i>Straw white, there should not be spots or strange colours both on the surface and inside.</i>	<b>Confezione/Pack</b>	Vaschetta di polipropilene (PP5) chiusa con film plastico (OTHER 7)  <i>Polypropylene tray (PP5) closed with plastic film (OTHER 7)</i>
<b>Odore</b> <i>Flavour</i>	Tipico di un prodotto fresco, non eccessivo; assenza di odori anomali. <i>Typical of a fresh product, not excessive. Absence of strange smells.</i>		
<b>Sapore</b> <i>Taste</i>	Leggermente acidulo, delicato, gradevole, caratteristico; assenza di sapori estranei. <i>Slightly acid, delicate, pleasant, characteristic; absence of strange flavours</i>		
<b>Consistenza</b> <i>Structure</i>	Cremosa e spalmabile. <i>Creamy and spreadable</i>		
<b>Shelf-life</b>	180 giorni dalla data di produzione di cui 30 giorni compreso il trasporto a disposizione del fornitore e 150 giorni a disposizione del Cliente. Una volta aperto conservare in frigorifero per massimo 3 giorni. Il prodotto mantiene le sue caratteristiche se correttamente chiuso.  <i>180 days from production date of which 30 days for the supplier including the transport and 150 days for the Customer. Once opened, keep refrigerated for up to 3 days. The product maintains its characteristics if properly closed.</i>		

# FRESCO SPALMABILE- CREAM CHEESE

Prodotto e confezionato nello stabilimento di <i>Produced and packed by</i>			Prodotto commercializzato da <i>Product marketed by</i>		Autorizzazione sanitaria <i>Sanitary authorization</i>	
Via Sivieri 22, 37030 Vestenanova - Verona			FRASCHERI S.P.A Via Cesare Battisti, 29 - 17057 Bardineto (SV)		IT 05 107 CE	
Caratteristiche chimico- fisiche <i>Chemical – physical characteristics</i>		Valori <i>Values</i>	Caratteristiche microbiologiche a fine processo produttivo. <i>Microbiological characteristics at the end of the production process</i>		Valori <i>Values</i> Unità di misura/U.C.	
Umidità / <i>Moisture</i>		73÷79	% p/p	Carica microbica mesofila / <i>Mesophilic total colony units</i>		<1000 UFC/g CFU/g
Residuo secco / <i>Dry matter</i>		21÷27	% p/p	Coliformi totali / <i>Total coliforms</i>		<10 UFC/g CFU/g
Proteine (N x 6,38) / <i>Proteins</i>		5÷7	% p/p	Escherichia coli		<10 UFC/g CFU/g
Grassi (sul tal quale) / <i>Fat</i>		11÷15	% p/p	Miceti: Muffe / <i>Moulds</i> Lieviti / <i>Yeasts</i>		<10 UFC/g CFU/g
Grassi (sulla sostanza secca) / <i>Fat on dry matter</i>		Min. 40	% p/p sul secco	Stafilococchi coagulasi + <i>Coagulase-positive-staphylococci</i>		<10 UFC/g CFU/g
Ceneri (sul tal quale) / <i>Ashes</i>		<1.5	% p/p	Salmonella spp		Assente in 25 g / <i>Absent 25 g</i>
pH		4.30÷4.80	% p/p	Listeria monocytogenes		Assente in 25 g / <i>Absent 25 g</i>
NaCl		0.70÷0.90		Batteri anaerobi solfito riduttori/ <i>Anaerobic sulphite-reducing bacteria</i>		<10 UFC/g CFU/g
Piombo / <i>Lead</i>		< 0.02	mg/kg Pb	Bacillus Cereus presunto/ <i>Presumptive Bacillus Cereus</i>		<100 UFC/g CFU/g
Cadmio / <i>Cadmium</i>		< 0.01	mg/kg Cd			
Policlorobifenili (18 congeneri)		<5	ng/g			
Aflatossine M1 / <i>Aflatoxins M1</i>		<0.050	µg/Kg			
Condizioni di stoccaggio e distribuzione <i>Conditions of storage and distribution</i>			Metodo di codifica lotto <i>Batch coding</i>			
<b>Temperatura di conservazione</b> <i>Storage</i>		0°C ÷ massimo +6°C <i>0°C ÷ maximum +6°C</i>		11 cifre di cui: 3 cifre = n° progressivo del giorno nell'anno a partire dal n. 1 che corrisponde al 1° gennaio, 4 cifre = anno di produzione, 4 cifre = cronologia di produzione degli articoli confezionati in quel giorno.  <i>11 number of which: 3 numbers = progressive number of the day in a year starting from n.1 i.e.1° January, 4 numbers = year of production, 4 numbers = production chronology of the items packed in that day</i>		
<b>Temperatura di trasporto</b> <i>Transport temperature</i>		Secondo DPR 327/80 <i>According to DPR 327/80</i>				