



Mascarpone 2000 g Frascheri

Mascarpone 2000 g Frascheri



CODICE PRODOTTO - PRODUCT CODE

1290

CODICE EAN - EAN CODE

8006543012908

CODICE DOGANALE - HS CODE

04061080

DENOMINAZIONE LEGALE - LEGAL NAME

Mascarpone 2000 g Frascheri
Mascarpone 2000 g Frascheri

DESCRIZIONE PRODOTTO - PRODUCT DESCRIPTION

Formaggio molle e spalmabile, non stagionato, ottenuto per coagulazione acido-termica della crema di latte.

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.

The product is intended for all individuals if compatible with their state of health.

QUANTITÀ NOMINALE - NOMINAL QUANTITY

2000 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).

ORIGINE - ORIGIN

Origine del latte: Italia

Milk origin: Italy

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.frascheri.it - www.frascheriprofessionale.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000

[ORG10-MA1-A3 rev. 01 del 07/04/2025 - ORG10-MA1-A3 rev. 01 of 2025/04/07]

Pg 1 of 5



Mascarpone 2000 g Frascheri

Mascarpone 2000 g Frascheri

OGM STATUS - 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

Aspetto: privo di crosta e compatto

Consistenza: cremoso e spalmabile

Colore: da bianco a paglierino

Odore: caratteristico, delicato

Sapore: leggermente dolce, di panna

Appearance: crust-free and compact

Texture: creamy and spreadable.

Colour: from white to straw.

Smell: characteristic, delicate

Flavour: slight sweetness of cream

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE - CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Umidità: 44 ± 1%

Residuo Secco: 56 ± 1%

pH: 5,8 – 6,3

Humidity: 44 ± 1%

Dry residue: 56 ± 1%

pH: 5.8 ± 6.3

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

Energia: 1904 kJ / 462 kcal

Grassi: 48 g

di cui acidi grassi saturi: 32 g

Carboidrati: 2,8 g

di cui zuccheri: 2,8 g

Proteine: 4,7 g

Sale: 0,06 g

Calcio: 150 mg (19% VNR valore Nutritivo di Riferimento)

Energy: 1891 kJ / 459 kcal

Fat: 48 g

of which saturated: 32 g

Carbohydrate: 2.8 g

of which sugars: 2.8 g

Protein: 4.7 g

Salt: 0.06 g

Calcium: 150 mg (19% DRI Daily Reference Intakes)

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.frascheri.it - www.frascheriprofessionale.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000

[ORG10-MA1-A3 rev. 01 del 07/04/2025 - ORG10-MA1-A3 rev. 01 of 2025/04/07]

Pg 2 of 5



Mascarpone 2000 g Frascheri

Mascarpone 2000 g Frascheri

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Salmonella Spp.: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

E. coli: assente in 1 g

Enterotossine Stafilococciche: non rilevabili

Stafilococchi coagulasi positivi: assente in 1 g

Campylobacter: assente in 1 g

Clostridium botulinum: assente in 1 g

Salmonella Spp.: absent in 25 g

Listeria monocytogenes: absent in 25 g

E. coli: absent in 1 g

Staphylococcal enterotoxin: not detectable

Coagulase-positive staphylococcal: absent in 1 g

Campylobacter: absent in 1 g

Clostridium botulinum: absent in 1 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE - STORAGE AND CONSUMER INFORMATION

Conservare in frigorifero a una temperatura compresa tra +2°C e +4°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni e comunque non oltre la data di scadenza.

Store in refrigerator at a temperature between 0°C and +4°C. Once opened store the package in the refrigerator and consume within 3 days and anyway no later than the use by date.

MODALITÀ DI TRASPORTO - TRANSPORT CONDITIONS

Con mezzi adatti al trasporto di alimenti, alla temperatura massima di +4°C

With refrigerated trucks at the maximum temperature of +4°C

SHELF LIFE - SHELF LIFE

90 giorni successivi alla data di confezionamento. "Da consumare entro: vedere la data riportata sulla confezione" (data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno), per prodotto in confezione integra mantenuto alla temperatura di conservazione indicata in etichetta.

90 days after the packaging date. "Use by: see the date on the package" (use by date expressed in day, month and year), for unopened products kept at the storage temperature indicated on the label.

LOTTO - LOT

Lotto espresso come codice numerico e data di scadenza.

Lot expressed as numerical code and use by date.

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Ciotola di polipropilene (PP), chiusa con film saldabile di polietilene (PE) e coperchio di polipropilene (PP).

Dimensioni: 20 cm (Ø); 10,5 cm (H).

Bowl in polypropylene (PP), closed with a polyethylene film (PE) and lid in polypropylene (PP).

Size: 20 cm (Ø) x 10.5 cm (H).

IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT

Dichiarata dal produttore

Declared by manufacturer

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.frascheri.it - www.frascheriprofessionale.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000

[ORG10-MA1-A3 rev. 01 del 07/04/2025 - ORG10-MA1-A3 rev. 01 of 2025/04/07]

Pg 3 of 5



Mascarpone 2000 g Frascheri

Mascarpone 2000 g Frascheri

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO - CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

Ciotola da 2000 g con coperchio

Peso netto: 2,000 Kg

Tara (ciotola + coperchio): 0,077 Kg

Peso lordo: 2,077 Kg

2000 g bowl with lid

Net weight: 2.000 Kg

Tare (bowl + lid): 0.077 Kg

Gross weight: 2.077 Kg

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

Cartone da 4 ciotole da 2000 g

Peso netto: 8,308 Kg

Tara (scatola): 0,360 Kg

Peso lordo: 8,668 Kg

Dimensioni: 220 x 220 x 415 mm (L x p x h)

Cardboard box with 4 bowls of 2000 g

Net weight: 8.308 Kg

Tare (cardboard box): 0.360 Kg

Gross weight: 8.668 Kg

Size: 220 x 220 x 415 mm (L x w x h)

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO - TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Non presente

Not present

ETICHETTATURA AMBIENTALE - ENVIRONMENTAL LABELING

Vaschetta: PP 5 > PLASTICA

Coperchio: PP 5 > PLASTICA

Film saldabile: 7 > PLASTICA

Cartone espositore: PAP 20 > CARTA

Bowl: PP 5 > PLASTIC

Lid: PP 5 > PLASTIC

Film: 7 > PLASTIC

Carton: PAP20 > PAPER

UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE - HANDLING UNIT

Pedana tipo epal: 1200 x 800 x 120 mm

Tara: 25 Kg

Imballi per strato: 8

Strati per pallet: 5

Imballi per pallet: 40

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.frascheri.it - www.frascheriprofessionale.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000

[ORG10-MA1-A3 rev. 01 del 07/04/2025 - ORG10-MA1-A3 rev. 01 of 2025/04/07]

Pg 4 of 5



Mascarpone 2000 g Frascheri

Mascarpone 2000 g Frascheri

Confezioni per pallet: 160
Peso netto (prodotto finito): 347 Kg
Peso lordo (incluso pallet): 372 Kg
Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE)
Epal type platform: 1200 x 800 x 120 mm
Tare: 25 Kg
Cardboard box per layer: 8
Layers per pallet: 5
Cardboard box per pallet: 40
Packages per pallet: 160
Net weight (products): 347 kg
Gross weight (including pallets): 372 Kg
Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)
PRODOTTO E CONFEZIONATO - PRODUCED AND PACKAGED
Nello stabilimento di via Lamarmora, 189 - Brescia (BS) Italia
At the factory in via Lamarmora, 189 - Brescia (BS) Italy
APPROVAL NUMBER
IT 03 364 CE

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.frascheri.it - www.frascheriprofessionale.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000

[ORG10-MA1-A3 rev. 01 del 07/04/2025 - ORG10-MA1-A3 rev. 01 of 2025/04/07]

Pg 5 of 5