|  |  |
| --- | --- |
| C:\Dati Server\MODELLI\IMMAGINI\casali_logo_2.jpg |  **SCHEDA TECNICA PRODOTTO** |
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE |  MASCARPONE FRESCO |
| DENOMINAZIONE DI VENDITA |  PRODOTTO LATTIERO CASEARIO |
| Codifiche | Prodotto confezionato: dal 72500 al 72505  |
| **CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ** |
| Ingredienti | Panna di latte pastorizzata, latte.Correttore di acidità: acido citrico. Conservante: acido sorbico  |
| Struttura | Cremoso | AW > 0.92 | pH 5,5-5,9 |
| Trattamenti subiti | La panna fresca viene addizionata di latte fino al raggiungimento di una percentuale di grasso compresa tra il 30 ed il 32%, quindi la miscela viene riscaldata fino a circa 80 – 83° C. L’aggiunta di Acido Citrico provoca una leggera cagliatura e dopo una breve sosta avviene il trasferimento in cella frigorifera nelle tele di sgrondo per circa 24 ore al fine di ottenere un prodotto denso e cremoso. Confezionato e posto sottovuoto entro 48 ore, ha una durata di 20 giorni. |
| Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005 | Listeria m. assente in 25 g; Stafilococco coagulasi positivo <10 ufc/g; E.coli <100 ufc/g |
| Criteri chimici ufficiali | Ricerca della fosfatasi alcalina negativa |
| **MODALITÀ DI IMBALLAGGIO** |
| **Peso prodotto** | **Imballaggio primario** | **Pezzi per cassa** | **casse per strato** | **polistirolo per pallett** |
| 500 g | Incarto in carta politenata idonea al contatto con alimenti e chiuso in sacchetto trasparente e confezionato sottovuoto | 20 | 4 | 32 |
| 500 g | Incarto in carta politenata idonea al contatto con alimenti | 20 | 4 | 32 |
| 1 kg | Incarto in carta politenata idonea al contatto con alimenti e chiuso in sacchetto trasparente e confezionato sottovuoto | 10 | 4 | 32 |
| 5 kg | Vaschetta confezionata sottovuoto | 2 | 4 | 32 |
| Da vendersi a peso. |
| **SHELF LIFE** |
| Da conservare tra 0° e + 4°C. | Durata: sottovuoto 20 giorniIncartato 10 giorni |
| **ETICHETTATURA** |
| Le indicazioni riportate sull’incarto sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura. Le etichette riportano: la denominazione di vendita, l’elenco degli ingredienti, le modalità di conservazione, la ragione sociale dell’azienda che ne cura la commercializzazione e/o la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, la data di scadenza da intendersi quale indicazione del lotto. |

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Dati Server\MODELLI\IMMAGINI\casali_logo_2.jpg |  **SCHEDA TECNICA PRODOTTO** |
| **DESTINAZIONE D’USO** |
| Target | Pubblico generale; prodotto non indicato nei casi di intolleranza al lattosio o allergia alle proteine del latte |
| **MODALITÀ DI UTILIZZO** |
| Prodotto lattiero caseario a pasta morbida e cremosa da consumarsi senza particolari accorgimenti . |
| CONTROLLI SPECIALI PER LA DISTRIBUZIONE |
| Al fine di garantire l’integrità del prodotto dotto il profilo batteriologico il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico costruttive idonea garantire un regime del freddo con temperature comprese tra 0° e 4°C.,tuttavia durante il tempo della distribuzione frazionata è tollerabile per brevi periodi un aumento della temperatura fino ad un valore max. di 10°C. |
| VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per prodotto.) |
| Apporto energetico (Kj/Kcal) per 100 g. di prodotto |  1759 KJ./427 Kcal |
| Proteine (g) |  4,5  |
| Grassi (g) | 45,0  |
| Zuccheri (g) |  1,0 |
|  |  |
| **Dichiarazione allergeni** | **Presente** | **Possibile presenza** | **Assente** |
| 1. Cereali contenenti glutine  |   |   | **X** |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. |   |   | **X** |
| 3. Uova e prodotti a base di uova. |   |   | **X** |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce |   |   | **X** |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. |   |   | **X** |
| 6. Soia e prodotti a base di soia |   |   | **X** |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | **X** |   |  |
| 8. Frutta a guscio, mandorle nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland , e prodotti derivati |   |   | **X** |
| 9. Sedano e prodotti a base di sedano. |   |   | **X** |
| 10. Senape e prodotti a base di senape. |   |   | **X** |
| 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. |   |   | **X** |
| 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l  |   |   | **X** |
| 13. Lupini e prodotti a base di lupini. |   |   | **X** |
| 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. |   |   | **X** |