|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| C:\Dati Server\MODELLI\IMMAGINI\casali_logo_2.jpg | | | | | | **SCHEDA TECNICA PRODOTTO** | | | |
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | | MASCARPONE FRESCO | | | | | | | |
| DENOMINAZIONEDI 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 giorni  Incartato 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** |