



MASCARPONE CONFEZIONATO

Stabilimento di produzione: Latterie Carsiche S.p.A. – Via Trieste, 19 – Villesse (GO) - IT 06/096 CE

Descrizione prodotto: formaggio fresco, a pasta molle, ottenuto dalla coagulazione acida di crema di latte pastorizzata.

Palettizzazione:

Tipo di pallet	EPAL
N° confezioni per strato	45 pz. x 4 casse
N° di strati per pallet	10
N° di confezioni per pallet	40 casse x 1800 pz
Altezza Max. del carico	180 cm
Peso Max. del carico	500 kg
Tipo di stabilizzazione	Film estensibile avvolgente
Materiale per la stabilizzazione	PE

Caratteristiche prodotto: Colore giallo paglierino. Crema omogenea, pastosa, spalmabile. pH= 5,7-5,9.
Tenore in grasso dal 48 al 52% p/p.

Confezione e imballaggio: il prodotto è confezionato a caldo in coppette prestampate in PS per alimenti chiuse con capsula in alluminio saldata a garanzia di ermeticità nel formato da 250g in casse di plastica della misura: 400 x 600 x 170mm contenenti 45 pezzi.

Conservazione e Durata: Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di refrigerazione $\leq +4^{\circ}\text{C}$. La shelf life prevista è di 45 giorni.

Ingredienti: crema di latte, correttore di acidità acido citrico (E330).

Codice EAN mascarpone Carso: 8 003279 000193

Codice EAN mascarpone Galatea: 8 003279 002227

Parametri compositivi medi e profilo microbiologico

Tenore in Grasso medio	50% p/p
Proteine	3,6% p/p
Carboidrati	3,5 % p/p
Stafilococchi coagulasi-positivi	n: 5, c: 2, m: 10, M: 100
<i>E. Coli</i>	n: 5, c: 2, m: 100, M: 1000
Salmonella spp. in 25g	n: 5, c: 0, assente in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25g	n: 5, c: 0, assente in 25g

