



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Mascarpone
- **Codice:** 0000000000000000109
- **Marchio:** Tapporosso- Centrale del Latte di Torino
- **Descrizione del prodotto:** Prodotto ottenuto per acidificazione di crema di latte
- **Formato:** Vasetto
- **Peso netto:** 250 g



ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	Presente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** Crema di latte, correttore di acidità: acido citrico.
- **Shelf life:** 120 giorni
- **Modalità d' indicazione:** Da consumare entro: vedi data sul fondo. Data di scadenza GG/MM/AAAA
- **Modalità di conservazione:** Conservare in frigo tra 0° C e +4° C
- **Lotto:** GG/MM/AA Data di scadenza
- **Origine materia prima:** Origine del Latte: Italia



INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	1618/392
Grassi	g/100 g	39
Di cui saturi	g/100 g	27
Carboidrati	g/100 g	3,5
Di cui zuccheri	g/100 g	3,5
Proteine	g/100 g	6,8
Sale	g/100 g	0,08*

- **Note:** *il sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Bianco panna
Consistenza	Crema spalmabile, morbida ma consistente
Odore	Tipico, delicato del latte
Gusto	Delicato, leggermente acido

REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 915/2023 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Proteine	% (N X 6.38)	6.50-7.1		
Materia grassa	%	37-41		
Ph		6,00-6,20		
Umidita	%	48.8-52.70		



REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Enterobatteriacee	Inferiore - uguale a 10	ufc/g	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Carica batterica totale	inferiore-uguale a 100	ufc/ml	

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310001099
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato (DPR 327/80)

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** Vasetto e coperchio in Polipropilene (PP), film plastico in poliestere (LDPE)
- **Dimensioni imballo primario:** 11,5 x 11,5 x 5 cm

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** scatola in cartone
- **Dimensioni imballo secondario:** 36 x 25 x 9 cm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 12 pezzi



DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** Pallet EPAL
- **Numero imballi secondari per strato:** 10
- **Numero di strati per pallet:** 14
- **Numero imballi secondari per pallet:** 140
- **Dimensioni pallet:** 120 x 80 x 140 cm

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 0113240200
- **Fax:** 0113240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it

DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** Via dell Olmatello, 20 - Firenze
- **Numero di riconoscimento:** IT 09 484 CE