



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	
REFERENZA	FORMAGGIO VERDE AL MASCARPONE – VERDE DOLCEZZA
CODICE PRODOTTO	MASVE001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Preparazione alimentare ottenuta dalla sovrapposizione di strati crema al mascarpone e gorgonzola.
FORMA E DIMENSIONI	Tronchetto parallelepipedo lungo 18 cm.
INGREDIENTI	Mascarpone (52%) (panna di centrifuga pastorizzata, latte , correttore di acidità, acido citrico – senza conservanti) Gorgonzola dop (48%) (latte , sale e caglio)
ALLERGENI	LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2°C/+4°C
SHELF LIFE	20 gg variabili a seconda delle condizioni di conservazione.
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	-
Pasta	Consistenza: struttura compatta morbida tendente al cremoso a strati: crema al mascarpone 52% restante gorgonzola.
Gusto e sapore	Dolce, con accenni lievemente piccanti.
Stagionatura	-
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1568 kJ / 375kcal
Grassi (g)	36
di cui acidi grassi saturi (g)	24
Carboidrati (g)	0.9
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	13
Sale (g)	1.1
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	< 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 u.f.c./g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
PACKAGING	
Imballo	Imballo primario: carta alluminio liscia idonea al contatto con sostanze alimentari secondo d.m. 21/03/73 e succ. modifiche – ai sensi art. 31 e 32 l'idoneità è intesa per il lato stampato. Imballo secondario esterno: scatola in polistirolo espanso 1 pz./cad.
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario	Kg. 1.20/1.40 cad. tronchetto
Modalità di distribuzione	+2°C/+4°C
Modalità di conservazione	+2°C/+4°C
Data revisione	20191003