



HOJA DE ESPECIFICACIONES

Cod.:ST_ML_071.02.BRAS_R1.0

Fecha de revisión: 04/03/2015

Cod. art.: 071.02.BRAS

Descripción: Tarrina de 500 g de MASCARPONE "BRAZZALE"



1 - DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

El MASCARPONE es un producto obtenido mediante pasteurización y acidificación de la nata. Entonces se envasa en caliente.

2 - INGREDIENTES

Nata pasteurizada, LECHE pasteurizada, corrector de la acidez: ácido láctico.

3 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/SENSORIALES

• Olor/sabor: de nata fresca, típico, dulce. • Textura: compacta, homogénea.

4 - ALÉRGENOS

Leche y derivados de la leche (incluida la lactosa).

5 - OMG

Este producto no se encuentra entre los productos cubiertos por la normativa para alimentos modificados genéticamente, según lo requerido por las normas CE n.º1830/2003 y 1829/2003, ya que se considera un derivado de un proceso metabólico que convierte sustancias en crudo. El producto no contiene OMG añadidos.

6.1 - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

DETERMINACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR DE REFERENCIA
Recuento bacteriano total	UFC/g	≤ 5000
Coliformes totales	UFC/g	≤ 10
Especies de clostridium	/10 g	≤ 10
Staphylococcus aureus	g	≤ 10
Escherichia coli	UFC/g	≤ 10
Mohos	UFC/g	≤ 10
Levaduras	UFC/g	≤ 10
Listeria monocytogenes	/25 g	Ausente
Especies de salmonella	/25 g	Ausente

6.2 - REQUISITOS QUÍMICOS

DETERMINACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR DE REFERENCIA
Humedad	%	52,5 - 54,5
Grasas	%	34 - 36,5
pH		6,15 - 6,30
Grasas en materia seca	%	75 ± 2
Materia seca	%	45,5 - 47,5



HOJA DE ESPECIFICACIONES

Cod.:ST_ML_071.02.BRAS_R1.0

Fecha de revisión: 04/03/2015

Cod. art.: 071.02.BRAS

Descripción: Tarrina de 500 g de MASCARPONE "BRAZZALE"



7 - VALORES NUTRICIONALES (VALORES MEDIOS / 100 g)

ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MEDIO
Energía	kJ	1460
Energía	kcal	354
Grasas	g	35
de las cuales saturadas	g	24,8
Carbohidratos	g	5,6
de los cuales azúcares	g	5,2
Proteínas	g	4,1
Sal	g	0,12

8 - ENVASADO

El envasado primario consiste en un tubo de polipropileno con un cierre de polietileno/poliéster y una cubierta de polipropileno. El envasado secundario es de cartón corrugado.

Tipo de envasado	Código EAN		Tamaño del envase (mm) longitud x anchura x altura	Peso del envase/caja (g)	Peso neto del envase kg/caja	Peso bruto del envase kg/caja	Paletización (1,2 m x 0,8 m)			
	Tipo	Código de barras					U/caja	Cajas/capa	Capas/palet	Cajas/palet
Envase primario	EAN13	8032618611387	Ø 111x85	24,0	3,0	3,2	6	10	10	100
Envase secundario	EAN14	08032618612407	360x230x104	91,0						

9 - VIDA DE ALMACENAMIENTO, ALMACENAMIENTO, TRAZABILIDAD

El producto tiene una vida de almacenamiento de 90 días a partir de producción. La temperatura de almacenamiento óptima está entre 0 °C y 4 °C.

10 - TRATAMIENTO SUPERFICIAL

N/A

APROBACIÓN

Dept. de calidad