

MASCARPONE 500G

CODICE / CODE MAURI: **905**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

 Il Mascarpone è una specialità Mauri ottenuta per affioramento naturale del latte vaccino. È un formaggio cremoso, fresco, morbido e spalmabile dal sapore dolce. Ottimo per la preparazione di squisite ricette in cucina e in pasticceria.

 Mascarpone is a Mauri specialty obtained by the natural surfacing of cow's milk. It is a creamy, fresh, soft and spreadable cheese with a sweet taste. It is excellent for the preparation of delicious recipes in the kitchen and in pastry.



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Crema di **latte**, correttore di acidità: acido citrico / **milk** cream, acidity regulator: citric acid

ALLERGENI / ALLERGENS

Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) / **Milk and milk based products (including lactose)**

PAESE DI MUNGITURA: UE / ORIGIN OF THE MILK: EU

PAESE DI CONFEZIONAMENTO O DI TRASFORMAZIONE: ITALIA / COUNTRY OF PACKAGING OR TRANSFORMATION: ITALY

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (x100g)

Energia / Energy	343 kcal / 1414 kJ
Grassi / Fat	35,0 g
Grassi saturi / Saturated fat	24,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	3,0 g
Zuccheri / Sugar	3,0 g
Proteine / Protein	4,0 g
Sale / Salt	0,08 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS (x100g)

Umidità / Moisture	53% ±3%
pH	6,0 ±2
Grasso T.Q. / Fat	37% ±3%
Grasso S.S. / Fat in dry matter	≥ 78%
Proteine / Protein	3-5%
Carboidrati / Carbohydrates	2-3%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Analisi per / Analysis for	Valore max / Max value	Metodo / Method
Escherichia coli	<100 UFC/g	ISO 16649-2
Stafilococchi coagulasi positivi	<100 UFC/g	ISO 6888-1
Enterotossine stafilococchiche	Non rilevabile / non detectable in 25g	AOAC 993.06
Listeria monocytogenes	Assente / absent in 25g	ISO 11290-1

MASCARPONE 500G

CODICE / CODE MAURI: **905**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLORE: bianco panna, leggermente paglierino / **COLOUR:** cream coloured, slightly straw

ODORE: tipico del prodotto, simile alla panna / **ODOUR:** typical of the product, similar to cream

SAPORE: tipico del prodotto, dolce, senza retrogusto amaro / **FLAVOUR:** typical of the product, sweet, no bitter aftertaste

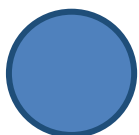
CONSISTENZA: cremoso e omogeneo / **CONSISTENCY:** creamy and homogeneous

INFORMAZIONI TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION

DIMENSIONI DEL PRODOTTO / PRODUCT'S DIMENSIONS



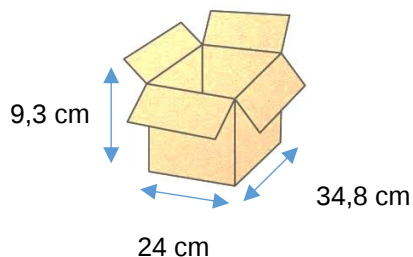
CONFEZIONAMENTO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING



Secchio e coperchio in PP + film
in PET-LDPE / **PP bucket and
lid + PET-LDPE film**
Peso / **weight** 27g

CONFEZIONAMENTO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING

6 PZ / **6 PIECES**



Scatola in cartone / **cardboard box**
Peso cartone / **box weight** 87g $\pm 8\%$

Peso lordo / **gross weight** 3,25 kg circa

Emilio Mauri S.p.A.
IT 03 48 CE
Via Provinciale, 11 23818 Pasturo (LC)
Tel. +39 0341 955700
Fax. +39 0341 955701
Email: mauri@mauri.it
www.mauri.it

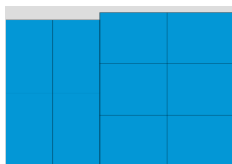


MASCARPONE 500G

CODICE / CODE MAURI: **905**

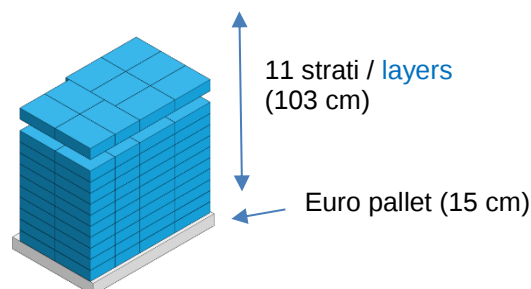
CONFEZIONAMENTO TERZIARIO / TERTIARY PACKAGING

6 pz x cartone / 6 pieces x box



10 cartoni x strato /
10 boxes x layer

Tot 110 cartoni x bancale /
110 boxes x pallet



Codice EAN prodotto / EAN product code	Codice EAN cartone / EAN case code	Unità di misura: NR peso fisso / unit of measure: NR fixed weight	Temperatura di trasporto e conservazione / conservation and transport temperature
8000902009059	08000902019058	NR	0°C - +4°C