

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 05/08/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

**GORGONZOLA E MASCARPONE**

|   |   |
|---|---|
| Denominazione commerciale                                 | Gorgonzola e Mascarpone   |
| Denominazione legale                                      | Formaggio Gorgonzola con Mascarpone   |
| Produttore  | MARIO COSTA S.p.A.<br>Via dell'Industria, 26 -28060 Casalino (NO)   |
| Distributore  | I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti<br>Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento  |
| Ingredienti   | 50% Gorgonzola (latte, sale, caglio)<br>50% Mascarpone (crema di latte pastorizzata, correttore d'acidità)  |
| Allergeni   | Latte e prodotti a base di latte  |
| Modalità di conservazione:                                | Tra 0-4°C   |
| Shelf-life  | 30gg dalla data di confezionamento  |
|   | 25gg minimo alla consegna   |
| Peso  | 1,1kg   |
| Descrizione del prodotto e caratteristiche organolettiche | Formaggio a pasta molle doppia crema, prodotto sovrapponendo degli strati di gorgonzola e di mascarpone. Forma parallelepipedica a base rettangolare. |

**-Caratteristiche generali-**

|                    |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| Codice articolo    | IDA0456                        |
| Codice EAN         | 22224310****                   |
| Bollo CE           | IT T61 6G CE                   |
| Tipo di confezione | Alluminio, scatola polistirolo |

**-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-**

|                                      |      |      |
|--------------------------------------|------|------|
| Valore Energetico                    | kJ   | 1606 |
|                                      | kcal | 388  |
| Grassi<br>di cui acidi grassi saturi | g    | 32,9 |
|                                      | g    | 17,5 |
| Carboidrati<br>di cui zuccheri       | g    | 3    |
|                                      | g    | 0,1  |
| Proteine                             | g    | 19,7 |
| Sale                                 | g    | 0,54 |

**-Caratteristiche microbiologiche-**

| PARAMETRO              | m              | M          | n*      | c**     |
|------------------------|----------------|------------|---------|---------|
| Escherichia coli       | 100 ufc/g      | 1000 ufc/g | 5 ufc/g | 2 ufc/g |
| Staphylococcus aureus  | 100 ufc/g      | 1000 ufc/g | 5 ufc/g | 2 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25g |            |         |         |
| Salmonella spp.        | Assente in 25g |            |         |         |

\*Numero unità di campionamento

\*\* numero unità di campionamento eccedenti il valore m a non M.

Le analisi devono essere effettuate solo nella pasta.

**-Informazioni logistiche-**

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Imballo primario         | Alluminio          |
| Imballo secondario       | Cartone            |
| N° di pezzi per cartone  | 4                  |
| Dimensioni cartone       | 36cm x 29cm x 14cm |
| N° di cartoni per strato | 8                  |
| N° di strati per pallet  | 8/10               |
| Dimensioni bancale       | 120cm x80cm x130cm |

