

 	Fiche Technique Produit fini <i>Technical product sheet</i>	
	Mascarpone 500g GRANAROLO	Date de création/Creation date: 22/05/2013
	Fromage triple crème pasteurisée <i>Pasteurized triple cream cheese</i>	Date de révision/Revision date : 15/06/2022
	91000208	Indice de révision/Revision index : 6

INGREDIENTS

Crème pasteurisée, **Lait** pasteurisé, correcteur d'acidité: acide citrique (E330).
 Pasteurized **cream** ,Pasteurized **milk**, acidity regulator: citric acid (E330).

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Paramètre / Parameter	Valeur cible / Target value
Couleur/ Colour	Blanc laiteux/ Milk white
Goût/ Flavour	Savoureuse, délicate, typique du produit laitier/ Tasty, delicate, typical of milk product

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES/ CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Paramètre / Parameter	Valeur cible / Target value
Humidité / Humidity	50 %
Matière grasse totale/ Total fat	42 g/100
pH	6.3

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Paramètre / Parameter	Valeur cible / Target value
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25 g)	Non-déecté / Not detected
<i>Salmonella</i> (/25g)	Non-déecté / Not detected
<i>Staphylococcus coagulase +</i> (/g)	<10 UF
<i>Escherichia Coli</i> (/g)	<10 UFC

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES/ NUTRITIONAL VALUES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Typical energetic value for 100g	
Energie/ Energy	403 kcal 1658 kJ
Matières grasses/ Fat Dont acides gras saturés/ of which saturated	42 g 28 g
Glucides / Carbohydrate Dont sucres/ Of which sugars	2.5 g 2.5 g
Protéines / Protein	3.6 g
Sel / Salt	0.1 g

 	Fiche Technique Produit fini <i>Technical product sheet</i>	
	Mascarpone 500g	
	GRANAROLO	Date de création/Creation date: 22/05/2013
	Fromage triple crème pasteurisée <i>Pasteurized triple cream cheese</i>	Date de révision/Revision date : 15/06/2022
91000208	Indice de révision/Revision index : 6	

CONSERVATION

- **Température de conservation** / Storage temperature: +0°C à +4°C
- **Durée de vie totale** / total shelf life: 90 jours/ days

OGM, ALLERGENES, IONISATION/ GMO, ALLERGENS, IONIZATION

- OGM / GMO

Les matières utilisées pour l'élaboration du produit défini par le présent document ne sont pas issues/ élaborées à partir d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit n'est pas soumis à étiquetage complémentaire tel que défini par les règlements 1829 et 1830/2003 du 22/09/2003.

The materials used for the preparation of the product defined by this document are not derived from / produced from genetically modified organisms. This product is not subject to additional labeling as defined by regulations 1829 and 1830/2003 of 22/09/2003.

- Allergènes / Allergens

Lait et produits à base de lait
Milk and milk products

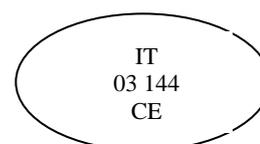
- Ionisation / Ionization

Le produit défini par le présent document et les matières utilisées pour son élaboration n'ont pas subi de traitement ionisant.

The product defined by this document and the materials used for its preparation have not undergone ionizing treatment.

IDENTIFICATION, TRACABILITE/ IDENTIFICATION, TRACEABILITY

- Numéro d'agrément sanitaire/ sanitary stamp :



PACKAGING

Unité logistique	UVC	Colis	Couche	Palette
	Emballage primaire	Emballage secondaire		
Description	Pot/couvercle PP et film alu	Carton ouvert		Euro (Export) Epal (Italie)
EAN	8002670002027	18002670912088		
Dimension (mm, l x L x h)	∅112 x 87	374 x 250 x 122		
Poids net	500g e	3kg		
Nombre d'UVC par :		6	60	540
Nombre de colis par :			10	90
Nombre de couche par :				9