

MASCARPONE PLUS 30g

|                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b><br>SALES DESCRIPTION                                                       | Preparato semilavorato in polvere per pasticceria, destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. / <i>Semi-finished powdered mix for pastry, intended exclusively for the industry and artisan laboratories, with sale for direct consumption prohibited.</i>                             |
| <b>NOME COMMERCIALE</b><br><b>PRODOTTO</b><br>TRADING NAME                                                 | MASCARPONE PLUS 30g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>INGREDIENTI</b><br>INGREDIENTS                                                                          | Mascarpone in polvere (25%), <b>LATTE</b> in polvere, destrosio, aromi.<br><i>Powdered mascarpone (25%), <b>MILK</b> powder, dextrose, flavorings.</i>                                                                                                                                                                                                              |
| <b>DOSAGGIO</b><br>DOSAGE                                                                                  | Vedi ricettario.<br>See recipe book.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>PESO TOTALE</b><br>NET WEIGHT                                                                           | 1 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>TEMPO DI CONSERVAZIONE</b><br>SHELF LIFE                                                                | Il prodotto si conserva per 24 mesi dalla data di confezionamento (riferirsi alle indicazioni riportate in etichetta), purché conservato in luogo fresco ed asciutto con confezione integra. / <i>The product can be stored for 24 months (refer to label indications) from date of packaging, since it's stored in a cool and dry place with intact packaging.</i> |
| <b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b><br><b>E NORME DI USO</b><br>STORAGE CONDITIONS AND PREPARATION PROCEDURES | Conservare in luogo fresco ed asciutto. Teme l'umidità. Tenere al riparo della luce. Richiudere con cura il sacchetto dopo aver prelevato il quantitativo necessario. / <i>Store in a cool, dry place. Keep away from humidity and direct light. After using close carefully.</i>                                                                                   |

| VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO<br>NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 g OF PRODUCT |                                    |                            | CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE<br>MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS |                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Parametro<br>Parameter                                                                    | Unità di misura<br>Unit of measure | Valore<br>Acceptance range | Parametro<br>Parameter                                           | Valore guida soddisfacente<br>Satisfactory guide value |
| <b>Energia</b><br>Energy                                                                  | kJ<br>kcal                         | 1979<br>473                | Salmonella Spp.                                                  | Absent in 25 g                                         |
| <b>Grassi</b><br>Fat                                                                      | g                                  | 25                         | Escherichia coli                                                 | <100 UFC/g                                             |
| <b>Di cui acidi grassi saturi</b><br>of which saturates                                   | g                                  | 15                         | L. monocytogenes                                                 | Absent in 25 g                                         |
| <b>Carboidrati</b><br>Carbohydrate                                                        | g                                  | 44                         | Lieviti e Muffe / Yeasts and molds                               | < 100 UFC/g                                            |
| <b>Di cui zuccheri</b><br>Of which sugars                                                 | g                                  | 42                         | Coliformi totali / Total coliforms                               | < 1000 UFC/g                                           |
| <b>Proteine</b><br>Protein                                                                | g                                  | 18                         | S. coag. +                                                       | < 1000 UFC/g                                           |
| <b>Sale</b><br>Salt                                                                       | g                                  | 0,75                       | Carica batterica totale / Total bacterial load                   | < 10000 UFC/g                                          |
|                                                                                           |                                    |                            | CARATTERISTICHE CHIMICHE<br>CHEMICAL CHARACTERISTICS             |                                                        |
|                                                                                           |                                    |                            | Parametro<br>Parameter                                           | Valore soddisfacente<br>Satisfactory value             |
|                                                                                           |                                    |                            | Umidità (Humidity)                                               | Max 9 %                                                |

**ETICHETTATURA**  
LABELLING

Ogni sacchetto è etichettato.  
L'etichetta riporta il peso contenuto, ingredienti, lotto e scadenza.  
*Every drum is labelled.  
The label lists the weight contained, ingredients, batch and best before.*

**IMBALLAGGIO**  
PACKAGING

Scatola di cartone ondulato e sacchetto (argentato) ad uso alimentare.  
Corrugated cardboard box and bag (silver) for food use.

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**  
LOGISTIC INFORMATION**DIMENSIONI DEL CARTONE / CARTON DIMENSIONS**

cm 40 x 29 x 30 altezza /height

**CONTENUTO CARTONE / CARDBOARD CONTENT**

contiene 5 confezioni x 1 kg / contains 5 packs x 1 kg

**CONTENUTO SACCHETTO / BAG CONTENT**

1 Kg

**TEMPERATURA DI TRASPORTO / TRANSPORTATION TEMPERATURE**

Ordinaria /- Ordinary

**ALLERGENI**  
ALLERGENS

Presente nel prodotto / Presenti in the product: LATTE / MILK.  
Cross contamination: nessuna / none.  
Presente nello stabilimento: SOIA, UOVA / Present in the plant\*: SOY, EGG.

*\* Gli allergeni indicati sono costantemente presenti in azienda. Nel corso dell'anno non si può escludere la presenza di altri allergeni (Reg. UE 1169/2011). Tuttavia, laddove non siano presenti negli ingredienti utilizzati, l'assenza di contaminazione crociata è garantita dall'applicazione delle procedure di lavaggio della linea e delle attrezzature utilizzate, procedure che vengono validate preventivamente. / The allergens indicated are constantly present in the company. In the course of the year, the presence of other allergens cannot be excluded (EU Reg. 1169/2011). Nevertheless, where they are not present in the ingredients used, the absence of cross-contamination is guaranteed by the application of the washing procedures of the line and equipment used, and these procedures are periodically validated.*

**SMALTIMENTO**  
ENVIRONMENTAL DISPOSAL

Scatola: Raccolta CARTA   
Sacchetto: Raccolta PLASTICA   
Per la raccolta differenziata verifica le  
disposizioni del tuo Comune

**DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'**  
CONFORMITY STATEMENTS

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004, Reg (CE) 2073/2005, e successivi aggiornamenti e modifiche, in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. L'azienda applica il sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari come previsto dal Reg. CE 178/02. / This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004, Reg (CE) 2073/2005, and update, on food hygiene. To ensure compliance to legislative requirements, all production processes are periodically subjected to a study according to the principles of the HACCP method. The company applies traceability system in accordance with Reg. CE 178/02.

In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo sono conformi ai regolamenti CE N. 1829 /2003 – 1830 /2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità e etichettatura) e non contengono prodotti modificati geneticamente. / Based on declarations and documentation of suppliers of raw materials, the products that we provide comply with the Regulations EC No. 1829/2003 - 1830/2003 of 22/09/2003 relating to food genetically modified (traceability and labelling) and do not contains products genetically modified.

I materiali di imballaggio e i sistemi di confezionamento adottati, sono conformi al Reg. UE 2020/1245 Reg. CE 2023/2006 - Reg. UE 1935/2004 e s.m.i.; ed alla seguente legislazione italiana: DM 21.03.1973 e s.m.i.- DPR 777/1982 e s.m.i. L'etichettatura degli imballaggi è conforme a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011. / The packaging materials and packaging systems adopted comply with EU Reg. 2020/1245 EC Reg. 2023/2006 - EU Reg. 1935/2004 and subsequent amendments; and the following Italian legislation: DM 21.03.1973 and subsequent amendments - Presidential Decree 777/1982 and subsequent amendments Packaging labeling complies with the provisions of EU Reg. 1169/2011.