



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 18/08/2021



**Mascarpone 40% MG 500 g**

Marque : CASA AZZURRA

Référence : 37 991

## Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais.
Dénomination réglementaire :	Fromage triple crème obtenu par coagulation acide-thermique de la crème de lait
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+2 À +6 °C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	75 jours
Conditionnement	Nombre de Pot par Colis : 6 de 0,5 kg.
Code SNM	190035
Code douanier	04069093
Pays de transformation	Italie
Origine de la matière première principale	Union Europ.

## Composition

Liste des ingrédients	CREME pasteurisée, LAIT pasteurisé, correcteur d'acidité : acide citrique
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

## Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3 °C et à consommer dans les 24 heures après ouverture



## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
385	1 587	40	27,2	2,5	2,5	0,01	3,8	0,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 114 -				

Rapport P/L	0,1	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Aide culinaire
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques	Humidité : 49% - 54%
Critères bactériologiques	E. coli: <100 ufc/g Levures - moisissures: <100 ufc/g Staph coag+ : <10 ufc/g Listeria monocytogenes : Absence/25g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Boite		1	Pot		
Pot	0,5	1	Pot	111 x 111 x 90	3760056260502
Pièce unit		1	Pot		
kg	1	2	Pot		
Colis	3	6	Pot	374 x 250 x 72	37600562605022
Couche	30	60	Pot		
Palette	270	540	Pot	1 200 x 800 x 1 350	

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.