

		MASCARPONE		Código: STP-85 Revisión: 3 Emisión: 13/08/2025							
Código: 8550MSX 85100MSX 85250MSX 85500MSX 8515MSX 8510MSX						Código EAN: 8011608008826 8011608008833 8011608008635 8011608008260 8011608008437 8011608008833					
Denominación comercial y descripción del producto:											
Denominación comercial y descripción del producto:											
Mascarpone, crema de leche 100 % italiana.											
Mascarpone, crema de leche 100 % italiana.											
Ingredientes:			Valores nutricionales:		Valores por 100 g						
Ingredientes:			Valores nutricionales:		Valores por 100 g						
Nata de LECHE pasteurizada, corrector de acidez: ácido láctico. Crema de LECHE pasteurizada, regulador de la acidez: ácido láctico.			Valor energético / <i>Energía</i>		1636 / 397	Kj / Kcal					
			Grasas / <i>Fat</i>		40,3	g					
			de los cuales saturados / <i>de los cuales saturados</i>		29,0	g					
			Hidratos de carbono / <i>Carbohydrates</i>		4,5	g					
			de los cuales azúcares / <i>de los cuales azúcares</i>		4,4	g					
			Proteínas / <i>Proteínas</i>		4,0	g					
			Sal / <i>Salt</i>		0,10	g					
Origen de las materias primas:		Producido y envasado por:		Autorización sanitaria:							
Origen de las materias primas:		Producido y envasado por:		Número de autorización:							
Nata de leche 100 % italiana. Crema de leche 100 % italiana.		Caseificio Elda Srl, via Sivieri 22, 37030 Vestenanova - Verona (Italia)		IT 05 107 CE							
Características organolépticas:											
Características organolépticas:											
Color:	Blanco pajizo, típico de un buen producto; no presenta coloraciones anómalas.										
Color:	Blanco pajizo, típico de un buen producto; no presenta colores anómalos.										
Olor:	Típico de un producto fresco, no excesivo; ausencia de olores anómalos.										
Olor:	Típico de un producto fresco, no excesivo; ausencia de olores anómalos.										
Sabor:	Delicado, agradable, característico; ausencia de sabores extraños.										
Sabor:	Delicado, agradable, característico; ausencia de sabores extraños.										
Textura:	Cremoso.										
Textura:	Cremoso.										
Vida útil del producto:											
Vida útil:											
100 días a partir de la fecha de fabricación, de los cuales 20 días, incluido el transporte, están a disposición del proveedor y 80 días a disposición del cliente. Una vez abierto, conservar en el frigorífico durante un máximo de 3 días. El producto mantiene sus características si se cierra correctamente.											
100 días a partir de la fecha de fabricación, de los cuales 20 días, incluido el transporte, corresponden al proveedor y 80 días al cliente. Una vez abierto, conservar refrigerado hasta un máximo de 3 días. El producto conserva sus características si se mantiene correctamente cerrado.											
Peso del envase preempaquetado según la ley n.º 690 de 1978 y características del envase primario:											
Peso del envase de acuerdo con la ley n.º 690 de 1978 y características del envase primario:											
	Según el código / Depending on the code:										
Peso:	Código:	8550MSX	Peso:	50 g y							
		85100MSX		100 g y							
		85250MSX		250 g y							
		85500MSX		500 g y							
		8515MSX		1500 g y							
		8510MSX		10 kg y							
Embalaje:	Códigos:	8550MSX	Bandeja de polipropileno sellada con film plástico.								
		85100MSX	Bandeja de polipropileno cerrada con film plástico.								
	Código:	85250MSX	Bandeja de polipropileno sellada con film plástico + tapa protectora de aromas.								
		85500MSX	Bandeja de polipropileno cerrada con film plástico + tapa protectora de aroma.								
	Códigos:	8510MSX	Saco termosellado OPA//PE BL violeta de 10 kg.								
			Bolsa de OPA/PE de 10 kg, color morado, termosellada.								
Declaración de conformidad:	Según la documentación técnica de que disponemos, los materiales utilizados para el envasado del producto en cuestión son aptos para el contacto con alimentos y cumplen con la legislación comunitaria CE (CE 1935/2004 y sus modificaciones posteriores, CE 1895/2005 y sus modificaciones posteriores, CE 2023/2006 y sus modificaciones posteriores, UE 10/2011 y sus modificaciones posteriores) y a la legislación italiana (DPR 777/82 y sus modificaciones posteriores). Según la documentación del proveedor y la información interna, el envase primario cumple con la normativa vigente de la UE (CE 1935/2004 y modificaciones posteriores, CE 1895/2005 y modificaciones posteriores, CE 2023/2006 y modificaciones posteriores, UE 10/2011 y modificaciones posteriores).										
Otras declaraciones:											
Otras declaraciones:											
Alérgenos:	Leche y productos lácteos (incluida la lactosa). Leche y productos lácteos (incluida la lactosa).										
Radiaciones ionizantes:	El producto NO ha sido sometido a tratamiento de ionización según las directivas comunitarias 1999/2/CE y 1999/3/CE. El producto no ha sido sometido a ningún tratamiento de ionización de conformidad con las Directivas comunitarias 1999/2/CE y 1999/3/CE.										

Nanomateriales:	Caseificio Elda NO utiliza nanomateriales y, por lo tanto, el producto está libre de nanomateriales. <i>Caseificio Elda NO utiliza nanomateriales y, por lo tanto, el producto está libre de nanomateriales.</i>			
OGM: OGM:	El producto suministrado NO contiene OMG. Por lo tanto, no está sujeto al etiquetado de OMG de conformidad con los reglamentos comunitarios CE (CE 1829/2003 y modificaciones posteriores, CE 1830/2003 y modificaciones posteriores). <i>El producto suministrado NO contiene OMG. Por lo tanto, no está sujeto al etiquetado de OMG de conformidad con la normativa comunitaria vigente (1829/2003 y modificaciones posteriores, 1830/2003 y modificaciones posteriores).</i>			
Parámetros: Parámetros:	Características físico-químicas y microbiológicas: <i>Características físico-químicas y microbiológicas:</i>	Límites: <i>Límites:</i>	Unidades de medida: <i>Unidades:</i>	Metodología de análisis: <i>Metodología de análisis:</i>
Nutricionales* Nutricionales*	pH	5,90 - 6,40	/	IDL_05
	Humedad <i>Humedad</i>	50 - 54	% p/p	IDL_05, DM 21/04/1986 SO n.º 88 GU n.º 229 02/10/1986 Met 3
	Residuo seco <i>Materia seca</i>	46 - 50	% p/p	IDL_05
	Proteínas (N x 6,38) <i>Proteínas (N x 6,38)</i>	3 - 6	% p/p	IDL_05 ISO 1871:2009
	Grasas (sobre el producto tal cual) <i>Grasas (sobre el peso del producto)</i>	38 - 42	% p/p	IDL_05 ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)
	Grasas (sobre la materia seca) <i>Grasa sobre materia seca</i>	Mín. 80	% p/p	IDL_05
	Cenizas (sobre el producto tal cual) Cenizas (sobre el peso del producto)	<1,5	% p/p	IDL_05 Informes ISTISAN 1996/34, pág. 77
	Sal (sodio x 2,5) <i>Sal (sodio x 2,5)</i>	0,05 - 0,20	% p/p	IDL_05 MI 979 rev. 21 2019
Contaminantes Contaminantes	Plomo <i>Plomo</i>	Reg. 2023/915 Reg. 2021/1317		EVS-EN 13805:2014 + EVS-EN 15763:2010
	Cadmio <i>Cadmio</i>	Reg. 2023/915 Reg. 2021/1323		EVS-EN 13805:2014 + EVS-EN 15763:2010
	Dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas <i>Dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas</i>	Reg. (UE) n.º 2022/2002 Reg. 2023/915		EPA 1668C 2010, Reglamento (UE) n.º 644/2017, EPA 1613B 1994
	Aflatoxinas M1 <i>Aflatoxinas M1</i>	Reg. 1881/2006 Reg. 2023/915		MI 896 rev. 5 2021
	Productos fitosanitarios Pesticidas	396/2005, art. 18 y siguientes, en su versión actual		MI 2354 rev. 1 2022
	Radioactividad (cesio 137) <i>Radioactividad (cesio 137)</i>	Reg. 2016/52		UNI 11665:2017
Microbiológicos** Microbiológicos**	Carga bacteriana total (CBT) <i>Recuento total de gérmenes viables (RTGV)</i>	<1000	UFC/g	IDL_04 (AOAC 990.12) UNI EN ISO 4833-1:2022
	Bacillus cereus Presunto <i>Bacillus cereus Presuntivo</i>	<100	UFC/g	IDL_04 (placas Bacara) UNI EN ISO 7932:2020/Cor 1:2020
	Bacterias anaeróbicas reductoras de sulfito <i>Bacterias anaeróbicas reductoras de sulfito</i>	<10	UFC/g	IDL_04 (Agar Perfringens) ISO 15213:2003
	Coliformes totales y E. coli positiva a la beta-glucuronidasa <i>Coliformes totales y E. coli con beta-glucuronidasa positiva</i>	<10	UFC/g	IDL_04 (AOAC 998.08) ISO 16649-2:2001, ISO 4832:2006
	Mohos y levaduras <i>Moldes y levaduras</i>	<10	UFC/g	IDL_04 (AOAC 997.02) ISO 21527-1:2008
	Salmonella spp	NR	R-NR/25 g	AFNOR BRD 07/06-07/04
	Listeria spp (y Listeria monocytogenes)	NR	R-NR/25 g	ISO 11290-1:2017
	Estafilococos coagulasa positivos (Aureus y otras especies) <i>Estafilococos coagulasa positivos (Aureus y otras especies)</i>	<10	UFC/g	UNI EN ISO 6888-2:2021
	Pseudomonas spp	<10	UFC/g	ISO/TS 11059:2009 (IDF/RM 225:2009)

* Límites más restrictivos que las directrices del Ministerio de Sanidad: << Documento orientativo para el control del cumplimiento de la legislación de la UE sobre el Reglamento (UE) n.º 1169/2011, la Directiva 90/496/CEE y la Directiva 2002/46/CE en lo que respecta al establecimiento de tolerancias para los valores nutricionales declarados en el etiquetado >>

** Los valores indicados se refieren al final del proceso de producción / los datos indicados se refieren al final de la producción

Código de lote del producto:
Código de lote del producto:

Lote formado por 11 dígitos, de los cuales: 3 dígitos = número progresivo del día del año a partir del n.º 1, que corresponde al 1 de enero; 4 dígitos = año de producción; 4 dígitos = secuencia de producción de los artículos envasados ese día.

Lote compuesto por 11 dígitos, de los cuales: 3 dígitos = número progresivo del día del año, empezando por el n.º 1, que corresponde al 1 de enero; 4 dígitos = año de producción, 4 dígitos = cronología de producción de los artículos envasados ese día.

Condiciones de almacenamiento y transporte:
Condiciones de almacenamiento y transporte:

Temperatura de almacenamiento :

Conservar el producto a una temperatura entre 0 °C y +4 °C.
Conserve el producto a una temperatura comprendida entre 0 °C y +4 °C.

Transporte

Transporte del producto de conformidad con el Decreto Presidencial 327/80, anexo C, parte II.

Temperaturas:

Transporte del producto de conformidad con el Decreto Presidencial 327/80, anexo C, parte II.