

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 12/03/2019

CODICE ARTICOLO	750
DENOMINAZIONE ARTICOLO	FORMAGGELLA VALSABBIA
PESO NETTO	1,6 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	<u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> vaccino, sale, caglio, fermenti lattici e penicillium candidum
ORIGINE DEL LATTE	Italia
DESCRIZIONE	Formaggio prodotto nel territorio della Val Sabbia, in provincia di Brescia; formaggio grasso di breve stagionatura, a pasta morbida, di colore bianco, quasi sempre assente di occhiature. La crosta è sottile, di colore bianco o paglierino chiaro.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	cartone
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	60 gg
STAGIONATURA	30-60 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	4 pezzi per cartone

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
Energia (kj)	1497	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Energia (kcal)	360	Stafilococchi coagulasi positivi (ufc/gr):	m:10 M:100
Grassi (g):	27,8	Escherichia Coli (ufc/gr):	m:100 M:1000
di cui Grassi saturi (g):	19,4	Enterotossine stafilococciche (in 25 gr):	non rilev
Carboidrati (g):	1,6	Aftatossine M1:	<50 ppt
di cui zuccheri (g):	0,19	(Analisi sul latte in entrata)	
Proteine (g):	23,7		
Sale (g):	1,9		

CM FORMAGGI SRL

Str.Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it