

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 30/11/2017

<b>CODICE ARTICOLO</b>	485
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	PRIMIZIA DI CAPRA
<b>PESO NETTO</b>	1,6 kg ca.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	Contiene <u>LATTE</u> e <u>LATTOSIO</u>
<b>INGREDIENTI</b>	<u>LATTE</u> caprino, fermenti lattici, caglio, sale
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio da tavola fresco, con gusto dolce e delicato. La pasta ha un colore bianco con presenza di occhiature; è molle e gradevolmente fondente al palato. La forma è rettangolare.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	pezzo singolo sottovuoto
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	21 gg
<b>STAGIONATURA</b>	2 gg
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°C
<b>IMBALLO</b>	2 pezzi per cartone

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> valori medi per 100 g di prodotto		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	925	Coliformi totali a +30° (UFC/g):	<1000
Energia (kcal):	223	Escherichia coli (UFC/g):	<100
Grassi (g):	17	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<10
di cui acidi grassi saturi (g):	12	Muffe (UFC/g):	<1000
Carboidrati (g):	1,4	Lieviti (UFC/g):	<1000
di cui zuccheri (g):	1	<b>Patogeni</b>	
Proteine (g):	16	Listeria monocit. (in 25 g):	assente
Sale (g):	1,2	Salmonella spp (in 25 g):	assente

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