

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 27/01/2020

CODICE ARTICOLO	041 - 054
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	RICOTTA DI MUCCA
PESO NETTO	250 gr peso fisso - 1500 gr c.a.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene <u>LATTE</u> e <u>LATTOSIO</u>
INGREDIENTI	Siero di <u>LATTE</u> vaccino italiano, <u>LATTE</u> vaccino italiano, sali
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio molle da tavola, sapore dolce e delicato.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	fuscella incartata sottovuoto
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	14 gg
STAGIONATURA	assente
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	- per il 250 gr 8 pezzi per cartone - per il 1500 gr 2 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	565	Escherichia coli (UFC/g):	< 100
Energia (kcal):	136	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):	< 100
Grassi (g):	9,5	Salmonella (in 25g):	assente
di cui acidi grassi saturi (g):	6,6	Listeria monocytoge (in 25g):	assente
Carboidrati (g):	4,6	conservanti:	assenti
di cui zuccheri (g):	3,55	coloranti:	assenti
Proteine (g):	8		
Sale (g):	0,4		
Umidità:	76%		
Ceneri:	1,87%		
Fibra alimentare:	< 1%		

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