

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 01/06/2020

<b>CODICE ARTICOLO</b>	902
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
<b>PESO NETTO</b>	Peso netto sgocciolato gr 5x50 cad. - 250 gr peso fisso
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	Contiene <u>LATTE</u>
<b>INGREDIENTI</b>	<u>LATTE</u> di di bufala, siero innesto naturale, caglio e sale
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio fresco a pasta filata, di forma globosa. La crosta è sottilissima con superficie liscia, di colore bianco porcellanato. La consistenza è morbida ed elastica; il sapore è di latte fresco. Per meglio gustarne la fragranza, immergere il prodotto ancora all'interno del proprio involucro in acqua calda per circa 10 minuti prima di consumarlo.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	busta di plastica per alimenti
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	21 gg
<b>STAGIONATURA</b>	assente
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°C
<b>IMBALLO</b>	12 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):	1044	Enterobacteriacee (ufc/g):	<100
Energia (kcal):	250	Escherichia Coli (ufc/g):	<10
Grassi (g):	20	Staphylococcus Coagulasi Positivi (ufc/g):	<10
di cui acidi saturi (g):	13	Salmonella SSP (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	0,4	Lysteria monocytogenes (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	0,4	<b>PARAMETRI FISICO-CHIMICI</b>	
Proteine (g):	17	Umidità:	< 65%
Sale (g):	0,6	Grasso sul secco:	> 52%

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

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 01/06/2020

<b>CODICE ARTICOLO</b>	903
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
<b>PESO NETTO</b>	Peso netto sgocciolato gr.125
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	Contiene <u>LATTE</u>
<b>INGREDIENTI</b>	<u>LATTE</u> di di bufala, siero innesto naturale, caglio e sale
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio fresco a pasta filata, di forma globosa. La crosta è sottilissima con superficie liscia, di colore bianco porcellanato. La consistenza è morbida ed elastica; il sapore è di latte fresco. Per meglio gustarne la fragranza, immergere il prodotto ancora all'interno del proprio involucro in acqua calda per circa 10 minuti prima di consumarlo.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	busta di plastica per alimenti
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	21 gg
<b>STAGIONATURA</b>	assente
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°C
<b>IMBALLO</b>	12 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):	1044	Enterobacteriacee (ufc/g):	<100
Energia (kcal):	250	Escherichia Coli (ufc/g):	<10
Grassi (g):	20	Staphylococcus Coagulasi Positivi (ufc/g):	<10
di cui acidi saturi (g):	13	Salmonella SSP (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	0,4	Lysteria monocytogenes (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	0,4	<b>PARAMETRI FISICO-CHIMICI</b>	
Proteine (g):	17	Umidità:	< 65%
Sale (g):	0,6	Grasso sul secco:	> 52%

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