

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 20/11/2018

<b>CODICE ARTICOLO</b>	122
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	CRESCENZA DI CAPRA
<b>PESO NETTO</b>	200 gr c.a.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	contiene <u>LATTE</u> e <u>LATTOSIO</u>
<b>INGREDIENTI</b>	<u>LATTE</u> caprino, fermenti lattici, sale, caglio
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio da tavola fresco preparato con latte caprino proveniente da selezionati allevamenti di montagna; formaggio a pasta molle, cremosa e mantecata, dal sapore dolce di latte, con lievi sfumature acidule. Forma parallelepipedica quadrangolare, colore bianco paglierino.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	incarto alimentare in vaschetta ATM
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	15 gg
<b>STAGIONATURA</b>	assente
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°C
<b>IMBALLO</b>	6 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE 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 saturi (g):	12	Muffe (UFC/g):	<1000
Carboidrati (g):	1,4	Lieviti (UFC/g):	<1000
di cui zuccheri (g):	1,0	<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