

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 09/09/2020

<b>CODICE ARTICOLO</b>	352 - 058
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	MASCARPONE ARTIGIANALE
<b>PESO NETTO</b>	250 gr p.f. (cod.art. 352) - 500-1000 gr p.f. (cod.art. 058)
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	Contiene <u>LATTE</u>
<b>INGREDIENTI</b>	crema di <u>LATTE</u> vaccino italiano, agente coagulante acido citrico
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA
<b>DESCRIZIONE</b>	Pasta cremosa, morbida, bianca, dal sapore dolce di panna, che dopo qualche giorno diventa leggermente acidulo.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	vaschetta termosaldada
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	20 gg
<b>STAGIONATURA</b>	assente
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°c
<b>IMBALLO</b>	per il 250 gr e 500 gr 6 vaschette in scatola di cartone; per il 1000 gr 4 vaschette in scatola di 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):	2026	Escherichia coli (UFC/g):	< 100
Energia (kcal):	501	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):	< 100
Grassi (g):	53	Salmonella (in 25g):	assente
di cui acidi grassi saturi (g):	37	Listeria monocytoge (in 25g):	assente
di cui acidi grassi monoinsaturi (g):	14		
di cui acidi grassi polinsaturi (g):	2		
Carboidrati (g):	3,2		
di cui zuccheri (g):	2,69	conservanti:	assenti
Proteine (g):	2,75	coloranti:	assenti
Sale (g):	0,03		
Umidità:	40,68%		
Ceneri:	0,37%		
Fibra alimentare (%):	<loQ g/100g		

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