

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 11/05/2020

CODICE ARTICOLO	102 - 1012
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	FORMAGGIO FRESCO FIOR DI LOTO
PESO NETTO	200 gr peso fisso (cod.art. 102) - 2,2 Kg c.a. (cod. art. 1012)
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene <u>LATTE</u> e <u>LATTOSIO</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> vaccino italiano, Sali
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio molle da tavola; il colore è bianco e il sapore è estremamente dolce, delicato e burroso.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	- vaschetta termosaldata per pezzatura da 200 gr - scolapasta a perdere termosaldata per pezzatura 2,2 kg c.a.
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	13 gg
STAGIONATURA	assente
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	- 8 pezzi per cartone per pezzatura da 200 gr - 2 pezzi per cartone per pezzatura da 2,2 kg c.a.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1001	Escherichia coli (UFC/g):	< 100
Energia (kcal):	242	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):	< 100
Grassi (g):	21	Salmonella (in 25g):	assente
di cui acidi grassi saturi (g):	14	Listeria monocytoge (in 25g):	assente
di cui acidi grassi monoinsaturi (g):	6,2		
di cui acidi grassi polinsaturi (g):	0,8		
Carboidrati (g):	3,76		
di cui zuccheri (g):	3,49	conservanti:	assenti
Proteine (g):	9,44	coloranti:	assenti
Sale (g):	0,12		
Umidità:	64,14%		
Ceneri:	1,66%		
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