

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 23/07/2021

CODICE ARTICOLO	2000
BOLLO CE	IT BIO 007
DENOMINAZIONE ARTICOLO	CACIOTTINA DI CAPRA BIO
PESO NETTO	350 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> di capra biologico di origine italiana, sale, coagulante microbico
PERCENTUALE DI BIOLOGICITA'	100%
RIFERIMENTO ALL'ORIGINE BIO	Agricoltura Italia
ORIGINE DEL LATTE	Italia
ALTRE INFORMAZIONI	prodotto garantito senza OGM
DESCRIZIONE	Formaggio fresco, dolce e delicato, prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi. La pasta bianca è elastica e morbida; la crosta è inesistente.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sottovuoto
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	90 gg
STAGIONATURA	assente
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°c
IMBALLO	10 pz x scatola di cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori limite applicati)	
Energia (kj):	1199	Carica batterica totale (UFC/g):	<1.000.000
Energia (kcal):	288	Coliformi totali (UFC/g):	<10.000
Grassi (g):	20,5	Salmonella (in 25 g):	assente
di cui saturi (g):	14,8	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	1,7	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g):	<10
di cui zuccheri (g):	0,7	Escherichia Coli (UFC/g):	<100
Lattosio (g):	<0,1	Lieviti (UFC/g):	<10.000
Fibre (g):	<0,1	CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori limite applicati)	
Proteine (g):	24,2	Aflatossina M1 (µg/kg):	≤ 0,050
Sodio (mg):	360,0	pH:	5.3-5.5
Sale (g):	0,90		

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