

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

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

CODICE ARTICOLO	733 - 730 - 728 - 731
BOLLO CE	IT 03 189 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	LA CRESCENZA CAROLINA
PESO NETTO	120 / 250 / 200 (p.f.) / 1200 gr c.a.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene LATTE e LATTOSIO
INGREDIENTI	LATTE vaccino italiano, fermenti lattici vivi, caglio, sale - senza conservanti e senza coloranti
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio da tavola a pasta molle, dolce e cremoso.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	due incarti a mano e flow pack - scatola polistirolo
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	16 gg
STAGIONATURA	assente
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	8 pezzi x 120 gr - 6 pezzi x 250 gr - 8 pz x 200 gr - 2 pezzi x 1200 gr per scatola

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1174	Escherichia coli (UFC/g):	< 100
Energia (kcal):	283	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):	< 100
Grassi (g):	24	Salmonella (in 25g):	assente
di cui acidi grassi saturi (g):	16,1	Listeria monocytoge (in 25g):	assente
di cui acidi grassi monoinsaturi (g):	7,05		
di cui acidi grassi polinsaturi (g):	0,85		
Carboidrati (g):	1,93		
di cui zuccheri (g):	1,81	conservanti:	assenti
Proteine (g):	14,1	coloranti:	assenti
Sale (g):	0,22		
Umidità:	58,06%		
Ceneri:	1,91%		
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