

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 11/05/2020
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 11/05/2020

CODICE ARTICOLO Product code	102 - 1012
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	FIOR DI LOTO
PESO NETTO Net weight	200 gr peso fisso (cod.art. 102) - 2,2 Kg c.a. (cod. art. 1012) 200 gr fixed weight (code 102) - 2,2 Kg c.a. (code 1012)
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	Contiene <u>LATTE</u> e <u>LATTOSIO</u> It contains <u>MILK</u> and <u>LACTOSE</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> vaccino italiano, Sali Italian cow's MILK , Salts
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA ITALY
DESCRIZIONE Description	Formaggio fresco prodotto in un piccolo caseificio nel cremonese. Di colore è bianco è estremamente delicato e burroso. Per la sua produzione viene raccolto il latte giornalmente, in seguito viene selezionato e lavorato su nostro consiglio. Fresh cheese produced in a small dairy in the cremonese. Of color is white and extremely delicate and buttery. For its production, the milk is collected daily, then it is selected and processed on our advice.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	- vaschetta termosaldada per pezzatura da 200 gr - heat-sealed tray in size of 200 g - scolapasta a perdere termosaldada per pezzatura 2,2 kg c.a. - heat-sealed disposable colander in size of 2,2 kg ca
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	13 gg 13 days
STAGIONATURA Seasoning	assente; absent
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	- 8 pezzi per cartone per pezzatura da 200 gr - 2 pezzi per cartone per pezzatura da 2,2 kg c.a. - 8 pieces per box in size of 200 g - 2 pieces per box in size of 2,2 kg ca.

COPELLI SRL

Str.Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
NUTRITIONAL DECLARATION Average value 100 g of product		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS in compliance with the Reg. CE 2073/2005	
Energia/ Energy (kj):	783	Escherichia coli (UFC/g):	< 100
Energia/ Energy (kcal):	189	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):	< 100
Grassi/ Fat (g):	15,86	Salmonella (in 25g):	assente absent
di cui acidi saturi (g): of which saturated fatty acids (g):	10,26	Listeria monocytoge (in 25g):	assente absent
di cui acidi grassi monoinsaturi (g): of which monounsaturated fatty acids (g):	4,09	Umidità: Humidity:	70,90%
di cui acidi grassi polinsaturi (g): of which polyunsaturated fatty acids (g):	0,636	Ceneri: Ashes:	1,66%
Carboidrati/ Carbohydrates (g):	4,38	Fibra alimentare: Dietary fiber:	< 1%
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	3,62	conservanti: preservatives:	assenti absent
Proteine/ Protein (g):	7,16	coloranti: colorants:	assenti absent
Sale/ Salt (g):	0,32		

COPELLI SRL

Str.Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it