

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 01/07/2020 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 01/07/2020

CODICE ARTICOLO Product code	053
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	PRIMO SALE BIANCO
PESO NETTO Net weight	1,5 kg ca.
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, sale, caglio Cow's <u>MILK</u> , salt, rennet
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE DESCRIPION	Formaggio fresco dalla pasta elastica, forma rettangolare, di colore bianco. Consistenza morbida e compatta. Gusto dolce. Non ha crosta. In cucina è molto versatile, ideale per piatti freschi accompagnato dalla nostra giardiniera. Fresh cheese with elastic dough, rectangular shape, white in color. Soft and compact consistency. Taste sweet. No crust. For cooking is very versatile, ideal for fresh dishes accompanied by our "Giardiniera" (mixed pickled vegetables).

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	vaschetta termosaldata; heat-sealed tray
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	18 gg 18 days
STAGIONATURA Seasoning	Assente absent
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	2 pezzi per cartone 2 pieces per carton

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):	1218	Escherichia coli (UFC/g):	< 100
Energia / Energy (kcal):	294	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):	< 10
Grassi / Fat (g):	24,5		
di cui acidi saturi (g): of which saturates (g):	16,9	Salmonella (in 25g):	assente absent
Carboidrati / Carbohydrates (g):	1,8	Listeria monocytoge (in 25g):	assente absent
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	1,8		
Proteine / Protein (g):	16,5	Ph:	6
Sale / Salt (g):	0,8	Umidità / Humidity:	55%

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