

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 01/07/2020 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 01/07/2024

CODICE ARTICOLO Product code	493
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	LA MUFFETTA DI BUFALA
PESO NETTO Net weight	250 gr 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> di bufala, sale, caglio, penicillium Buffalo <u>MILK</u> , salt, rennet, penicillium
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE Description	<p>Formaggio fresco, forma rotonda, di colore bianco. Consistenza morbida e cremosa. Gusto dolce. Il nome del prodotto deriva dalla peluria che si presenta sulla crosta, dovuta al Pennicellinium Candido, che viene immesso durante la lavorazione del latte e che, durante la maturazione, crea la muffa bianca in superficie che è edibile.</p> <p>Fresh cheese, round shape, white in color. Soft and creamy texture. Sweet taste. The name of the product comes from the down on the rind, due to Pennicellinium Candido, which is added during the milk processing and which, during maturation, creates the white mold on the surface that is edible.</p>

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	scatola di cartone carton box
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	10-15 gg 10-15 days
STAGIONATURA Seasoning	30 gg 30 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	4 pezzi per scatola 4 pieces per box

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):	1254	Escherichia coli (UFC/g):	< 100
Energia / Energy (kcal):	303	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):	< 10
Grassi / Fat (g):	28		
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	20,4	Salmonella (in 25g):	assente absent
Carboidrati / Carbohydrates (g):	0,2	Listeria monocytoge (in 25g):	assente absent
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0,2		
Proteine / Protein (g):	12,6	Ph:	5,3
Sale / Salt (g):	1,3	Umidità / Humidity:	57%

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