

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 20/11/2018 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 20/11/20218

CODICE ARTICOLO Product code	122
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	CRESCENZA DI CAPRA
PESO NETTO Net weight	200 gr c.a.
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> caprino, fermenti lattici, sale, caglio Goat's <u>MILK</u> , lactic ferments, salt, rennet
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA ITALY
DESCRIZIONE Description	Formaggio di capra fresco a pasta molle di colore bianco paglierino. Preparato con latte di capra al 100% e caglio vegetale, è adatto anche a chi segue una dieta vegetariana. Ha un sapore amabile e piacevole, altamente digeribile e a basso contenuto di grassi. Soft, straw-white, fresh goat's cheese. Made with 100% goat's milk and vegetable rennet, it is also suitable for those who follow a vegetarian diet. It has a pleasant and pleasant taste, highly digestible and low in fat.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	incarto alimentare in vaschetta ATM wrapped in paper for foodstuffs in ATM Tray (under protective atmosphere)
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	15 gg 15 days
STAGIONATURA Seasoning	5 gg 5 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	6 pezzi per cartone 6 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):	925	Coliformi totali a +30° (UFC/g): Total coliforms on +30° (UFC/g):	<1000
Energia / Energy (kcal):	223	Escherichia coli (UFC/g):	<100
Grassi / Fat (g):	17	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<10
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	12	Muffe / Moulds (UFC/g):	<1000
Carboidrati / Carbohydrates (g):	1,4	Lieviti / yeasts (UFC/g):	<1000
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	1,0		
Proteine / Protein (g):	16	Listeria monocit. (in 25 g):	assente absent
Sale / Salt (g):	1,2	Salmonella spp (in 25 g):	assente absent

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