

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 17/11/2017 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 17/11/2017

CODICE ARTICOLO Product code	123
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	RICOTTA DI CAPRA
PESO NETTO Net weight	300 gr peso fisso 300 g fixed weight
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	Siero di <u>LATTE</u> caprino, sale, correttore di acidità, scido citrico Goat's <u>MILK</u> whey, salt, acidity corrector, citric acid
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
EAN 13 EAN CODE 13	8033993911239
DESCRIZIONE Description	Formaggio da tavola di colore bianco avorio, consistenza morbida, spalmabile. Gusto delicato, leggermente dolce con una punta caratteristica di capra. Si tratta di un latticino ricavato dal siero di latte intero di capra, riscaldato a 85° C. Crosta assente. ivory white table cheese, soft texture, spreadable. Delicate taste, slightly sweet with a characteristic hint of goat. It is a dairy product made from whole goat's milk whey, heated to 85° C. Crust absent.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	vaschetta termosaldada heat-sealed tray
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	20 gg 20 days
STAGIONATURA Seasoning	assente absent
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°c
IMBALLO Packaging	8 pezzi per cartone 8 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 Reg. CE 2073/2005	
Energia / Energy (kj):	852	Escherichia coli beta-glucurodinasi positiva (UFC/g):	<10
Energia / Energy (kcal):	206	Escherichia coli beta-glucurodinase positive (UFC/g):	
Grassi / Fat (g):	17,5		
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	13,2	Staphilococcus coagulasi-positivi (UFC/g): Staphilococcus coagulase positive (UFC/g):	<10
Carboidrati / Carbohydrates (g):	2,9		
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	2,6	Listeria monocytogenes:	non rilevato not detected
Proteine / Protein (g):	9,1		
Sale / Salt (g):	0,48		

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