

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 01/2024
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 01/2024

CODICE ARTICOLO Product code	174
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	NODINI
PESO NETTO Net weight	200 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> vaccino pastorizzato, fermenti, sale, caglio. Correttore di acidità: Acido Citrico Pasteurized cow's <u>MILK</u> , ferments, salt, rennet. Acidity corrector: Citric acid
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta filata, caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente, di colore bianco. La consistenza è elastica e viene lavorato a mano. Fresh cheese with a smooth, uniform and shiny surface of white colour. The texture is elastic and is processed by hand.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	vaschetta termosaldada; heat-sealed tray
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	15 gg 15 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 the Reg. CE 2073/2005	
Energia / Energy (kj):	742	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/gr): Staphylococcus coagulase positive (UFC/gr):	< 100
Energia / Energy (kcal):	177	E.coli β -glucuronidasi positivi (UFC/gr): Positive E.coli β -glucuronidase (UFC/gr):	< 100
Grassi / Fat (g):	13,00	Escherichia coli O157 (UFC/25gr):	assente absent
di cui acidi saturi (g): of which saturates (g):	7,00	Listeria monocytoge (UFC/gr):	assente absent
Carboidrati / Carbohydrates (g):	2,20	Salmonella spp. (su 25gr):	non rilevabile not detected
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	1,30	CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE Chemical-physical Characteristics	
Fibra / Fiber (g):	0,00	Umidità/ Humidity:	63,74%
Proteine / Protein (g):	15,90	Sostanza secca/ Dry part:	46,00%
Sale / Salt (g):	2,20	Ceneri/ Ashes:	0,9
		pH:	5,95

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