

SCHEDA TECNICA

Prodotto – Denominazione vendita	CAMEMBERT DI BUFALA
Marchio	3B LATTE
Descrizione	Formaggio fresco con fermenti lattici vivi
Ingredienti	Latte di bufala, sale, caglio.
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: forma rotonda. Colore: bianco. Consistenza: morbido cremosa Gusto: dolce. Odore: di latte fresco coagulato. Crosta edibile
Caratteristiche chimico-fisiche (valori medi per 100 g)	
Valore energetico	303 kcal /1254 kj
Grassi	28 g di cui grassi saturi 20,4 g
Proteine	12,6 g
Carboidrati	0,2 g di cui zuccheri 0,2 g
Cloruri (NaCl)	0,8 g
Umidità	57%
pH	5,3
Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)	
E. Coli	<100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g
Salmonella spp.	Assente (UFC/25g)
Listeria Monocytogenes	Assente (UFC/25g)
Stagionatura	10-15 gg
Modalità di conservazione	In frigorifero a +4°C
Modalità d'uso	Ready to eat
Shelf-life	28 giorni
Informazioni per allergici	Contiene latte e lattosio
Informazioni OGM	Assenti
Packaging	
Pezzatura	300g circa (peso variabile)
Confezione	Incartato a mano
Imballo	Polistirolo di 4 pezzi (1,2 kg circa)
Pallettizzazione	
Strato	15 polistiroli (18 kg circa)
Pallet	12 strati di polistiroli (216 kg circa)
Codifica	
Unità di vendita	EAN peso variabile 248302
Codice articolo	202 "Camembert di bufala"

Aggiornata il 15.10.2014