


**SCHEDA TECNICA**

<b>Prodotto – Denominazione vendita</b>	
<b>CAMEMBERT DI BUFALA</b>	
<b>Marchio</b>	<b>3B LATTE</b>
<b>Descrizione</b>	Formaggio molle di solo latte italiano
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte</b> di bufala, sale, caglio, penicillium.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto: forma rotonda. Colore: bianco. Consistenza: morbido cremosa Gusto: dolce. Odore: di latte fresco coagulato. Crosta edibile
<b>Caratteristiche chimico-fisiche (valori medi per 100 g)</b>	
Valore energetico	1254 kj / 303 kcal
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)	1,3 g
Umidità	57%
pH	5,3
<b>Caratteristiche microbiologiche ( Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)</b>	
E. Coli	<100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g
Salmonella spp.	Assente (UFC/25g)
Listeria Monocytogenes	Assente (UFC/25g)
<b>Stagionatura</b>	10-15 gg
<b>Crosta</b>	Edibile
<b>Modalità di conservazione</b>	In frigorifero da +2°C a +8°C
<b>Modalità d'uso</b>	Ready to eat
<b>Shelf-life al confezionamento</b>	28 giorni
<b>Shelf-life minima garantita alla consegna</b>	24 giorni
<b>Informazioni per allergici</b>	Contiene latte e lattosio
<b>Informazioni OGM</b>	Assenti
<b>Origine del latte</b>	Italia
<b>Altre informazioni</b>	Latte pastorizzato
<b>Packaging</b>	
Pezzatura	250g circa (peso variabile)
Confezione	Incartato a mano
Imballo	Cartone da 4 pezzi
<b>Pallettizzazione</b>	
Strato	15 cartoni
Pallet	12 strati
<b>Codifica</b>	
Unità di vendita	EAN peso variabile 248302
Codice articolo	202 "Camembert di bufala"