

SCHEDA TECNICA

Prodotto – Denominazione vendita	
CAMEMBERT DI BUFALA 250gr. peso variabile	
Marchio	3B LATTE
Descrizione	Formaggio molle di solo latte italiano
Ingredienti	Latte di bufala, sale, caglio, penicillium.
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	1257 kJ / 304 kcal
Grassi	28 g di cui acidi grassi saturi 20 g
Carboiodrati	0 g di cui zuccheri 0 g
Proteine	13 g
Sale	1,3 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 +2°C -+8°C
Modalità d'uso	Ready to eat
Shelf-life al confezionamento	35 giorni
Shelf-life minima garantita alla consegna	28 giorni
Informazioni per allergici	Contiene latte e lattosio
Informazioni OGM	Assenti
Origine del latte	Italia
Altre informazioni	Latte pasteurizzato, caglio microbico
Packaging	
Pezzatura	250 gr.
Confezione	Incartato a macchina
Imballo	Cartone da 4 pezzi
Dimensioni imballo cm (LxLxH)	23,5x22x5,5
Pallettizzazione	
Strato	15 cartoni
Pallet	12 strati
Codifica	
Unità di vendita	EAN pezzo: 2394003 EAN 128 CARTONE 92394003000046
Codice articolo	3.202“Camembert di bufala”