

SCHEDA TECNICA

Prodotto – Denominazione vendita	
CAMEMBERT DI BUFALA	
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	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
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
Crosta	Edibile
Modalità di conservazione	In frigorifero da +2°C a +8°C
Modalità d'uso	Ready to eat
Shelf-life	28 giorni
Informazioni per allergici	Contiene latte e lattosio
Informazioni OGM	Assenti
Origine del latte	Italia
Altre informazioni	Latte pastorizzato
Packaging	
Pezzatura	250g circa (peso variabile)
Confezione	Incartato a mano
Imballo	Cartone da 4 pezzi
Pallettizzazione	
Strato	15 cartoni
Pallet	12 strati
Codifica	
Unità di vendita	EAN peso variabile 2394003
Codice articolo	202 "Camembert di bufala"