FORMAGGINO ROMAGNOLO LEGGERO con fermenti probiotici

Formaggi Freschi

CODICE AZIENDALE	55
CODICE EAN	241051
CONFEZIONE E FORMATO	Incarto da 400 gr in vaschetta termosaldata
MATERIALE DELLA CONFEZIONE	Carta pergamenata politenata accoppiata e vaschetta in PET
DIMENSIONI in mm	Base 135x135 Altezza 70
UNITÀ DI VENDITA	1 pezzo
IMBALLO PRIMARIO	Contenitore a perdere
IMBALLO SECONDARIO	Scatola di cartone 12 pezzi
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Tra 0° e + 4°C
SCADENZA	Da un minimo di 14 giorni a un massimo di 17 giorni
PROVENIENZA DEL LATTE	Province di Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Ferrara e Pesaro-Urbino
CRITERI MICROBIOLOGICI UFFICIALI	**LISTERIA M.** assente in 25 g. **STAFILOCOCCUS AUREUS** <100 ufc/g. **SALMONELLA SPP.** assente in 25 g. **COLIFORMI A 30°C** <10.000 ufc/g. **E.COLI** <100 ufc/g.
VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100ml di prodotto	**APPORTO ENERGETICO** 209Kcal/872KJ **PROTEINE** 22 g. **GRASSI** 1 g. **ZUCCHERI** 13 g.

CONSORZIO PRODUTTORI LATTE DI CESENA
Società Agricola Cooperativa
CENTRALE DEL LATTE DI CESENA
via Violone di Gattolino, 201 Martorano di Cesena (FC)
tel 0547 38 02 92 - fax 0547 63 51 07
info@centralelattecesena.it