

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/05/2019

CODICE ARTICOLO	027
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	PECORINO IL MORO
PESO NETTO	2 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Trattato in superficie con: conservanti E200-E235 e colorante E172
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta semidura, colore nero in crosta che evoca la stagionatura di una volta nella cenere. Odore fragrante. Crosta non edibile.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	cartone
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	minimo 45 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	6 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1369,2	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<100
Energia (kcal):	330,1	Escherichia coli (UFC/g):	<100
Grassi (g):	27,1	Coliformi totali (UFC/g):	<10000
di cui acidi saturi (g):	15,9	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	1,2	REQUISITI CHIMICO-FISICI	
di cui zuccheri (g):	1,2	Umidità Aw>0,92 (se fresco)	pH 4,7-5,1
Proteine (g):	20,4	Ricerca Fosfatasi Negativa	Aflatossine M1 <50 ppt
Sale (g):	1,3	Inibenti assenti	

CM FORMAGGI SRL

Str. Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it