

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 23/07/2021

CODICE ARTICOLO	2002
BOLLO CE	IT BIO 007
DENOMINAZIONE ARTICOLO	IL CAPROTTO PEPATO BIO
PESO NETTO	2,5 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
INGREDIENTI	LATTE di capra biologico di origine italiana, sale, caglio, pepe biologico 2%, olio extra vergine di oliva biologico 1%. Crosta edibile.
PERCENTUALE DI BIOLOGICITA'	100%
RIFERIMENTO ALL'ORIGINE BIO	Agricoltura Italia
ORIGINE DEL LATTE	Italia
ALTRE INFORMAZIONI	prodotto garantito senza OGM
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta color avorio, semidura, compatta e fondente, prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi. La crosta è sottile, ricoperta da pepe in grani tritati e da olio extra vergine d'oliva italiano. Il sapore è deciso e caratteristico.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sottovuoto
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	3-7 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	2 pz x scatola di cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori limite applicati)	
Energia (kj):	1763	Carica batterica totale (UFC/g):	<1.000.000
Energia (kcal):	425	Coliformi totali (UFC/g):	<10.000
Grassi (g):	36,7	Salmonella (in 25 g):	assente
di cui saturi (g):	27	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	2,9	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g):	<10
di cui zuccheri (g):	0,2	Escherichia Coli (UFC/g):	<100
Lattosio (g):	<0,1	Lieviti (UFC/g):	<10.000
Fibre (g):	<0,1	CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori limite applicati)	
Proteine (g):	21,6	Aflatossina M1 (µg/kg):	≤ 0,050
Sodio (mg):	640	pH:	4.8-5
Sale (g):	1,6		

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

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900



PRODUCT DATA SHEET - DATE REV. 23/07/2021

ARTICLE CODE	2002
EC STAMP	IT BIO 007
PRODUCT NAME	IL CAPROTTO PEPATO BIO
NET WEIGHT	2,5 kg about
ALLERGENS	Milk and milk derivates (including lactose)
INGREDIENTS	Organic goat's MILK of Italian origin, salt, rennet, organic pepper 2%, organic extra virgin olive oil 1%. Edible rind.
PERCENTAGE OF ORGANICITY	100%
REFERENCE TO ORGANIC ORIGIN	Italy Agriculture
ORIGINS OF MILK	Italy
OTHER INFORMATION	product guaranteed GMO-free
DESCRIPTION	Cheese produced with 100% Italian milk from the Dolomites and the Alps and Prealps. Ivory-colored, semi-hard, compact and melting cheese. The rind is thin, covered with crushed peppercorns and Italian extra virgin olive oil. The flavor is strong and characteristic.

TYPE OF PACKAGING	vacuum
SHELF - LIFE FROM PACKAGING	180 days
SEASONING	3-7 months
STORAGE CONDITIONS	+4°C
PACKAGING	2 pcs per carton

NUTRITIONAL FACTS average values per 100 g of product		MICROBIOLOGICAL PROPRIETIES (limit values applied)	
Energy (kj):	1763	Total bacterial load (CFU/g):	<1.000.000
Energy (kcal):	425	Total Coliforms (CFU/g):	<10.000
Total fat (g):	36,7	Salmonella (in 25 g):	assente
Saturated (g):	27	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Total carbs (g):	2,9	Coagulase-positive staphylococci (CFU/g):	<10
Sugar (g):	0,2	Escherichia Coli (CFU/g):	<100
Lactose (g):	<0,1	Yeasts (CFU/g):	<10.000
Fibres (g):	<0,1	CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES (limit values applied)	
Protein (g):	21,6		
Sodium (mg):	640	Aflatoxin M1 (µg/kg):	≤ 0,050
Salt (g):	1,6	pH:	4.8-5

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