

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/11/2020 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 10/11/2020

CODICE ARTICOLO Product code	130
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	PECORA CON TARTUFO (WITH TRUFFLE)
PESO NETTO Net weight	1,7 Kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	contiene <u>LATTE</u> ; It contains <u>MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, tartufo nero estivo (Tuber aestivum Vitt.) min. 4%, caglio, sale, fermenti lattici, aroma Pasteurized sheep's <u>MILK</u> , summer black truffle (Tuber aestivum Vitt.) min. 4%, rennet, salt, lactic ferments, aroma
MODALITA' DI PREPARAZIONE Method of preparation	Trattato in crosta con: E235 Treated on crust with: E235
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE Description	Formaggio semistagionato dalla pasta leggermente paglierina, morbida ed elastica che si sposa con il profumatissimo tartufo. Crosta non edibile. Semi-cured cheese with a slightly straw-like, soft and elastic texture that goes well with the fragrant truffle. Non-edible crust.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	180 gg 180 days
STAGIONATURA Seasoning	minimo 30 gg min 30 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	4 pezzi per cartone 4 pieces per box

COPELLI 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
DAL 1920

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
NUTRITIONAL DECLARATION Average value 100 g of product		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS in compliance with the Reg. CE 2073/2005	
Energia / Energy (kj):	1389	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<100
Energia / Energy (kcal):	332	Escherichia coli (UFC/g):	<1000
Grassi / Fat (g):	26,0	Coliformi totali (UFC/g): Total coliforms (UFC/g):	<1000
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	18,0		
Carboidrati / Carbohydrates (g):	1,0	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente absent
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	1,0	Salmonella spp (in 25 g):	assente absent
Proteine / Protein (g):	22,0		
Sale / Salt (g):	1,1		

COPELLI SRL

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

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