

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 23/03/2020 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 23/03/2020

CODICE ARTICOLO Product code	014
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	VERDE CREMOSO CON TARTUFO (with truffle)
PESO NETTO Net weight	13 Kg ca. (forma intera) - 6,5 kg ca. (1/2 forma) - 1,5 kg ca. (1/8 forma) 13 kg ca (whole wheel) - 6,5 kg ca (half a wheel of cheese) - 1,5 kg (an eighth of a wheel of cheese)
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	Contiene <u>LATTE</u> It contains <u>MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> vaccino intero pastorizzato a 72,5°C per 45 secondi circa, Caglio di vitello liquido, Fermenti lattici liquidi, Sale, Sospensione spore Penicillium, Coltura liquida di un ceppo di Saccharomyces Cerevisiae, tartufo nero estivo di Acqualagna (Tuber Aestivum Vitt.) macinato in salamoia (1-2%) Whole cow's <u>MILK</u> pasteurised at 72.5°C for 45 seconds, liquid calf rennet, liquid lactic ferments, salt, suspension of Penicillium spores, liquid culture of a strain of Saccharomyces cerevisiae, summer black truffle of Acqualagna (Tuber Aestivum Vitt.) Ground in brine (1-2%)
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA, ITALY
DESCRIZIONE Description	Crosta ruvida, grigio e/o rosata a seconda dei locali di stagionatura, di consistenza resistente ed elastica, non edibile. Pasta di colore bianco o paglierino, screziata uniformemente di colore verde chiaro per moderato sviluppo di muffe (erborinatura) e presenza di frammenti di tartufo. Sapore leggermente piccante tendente al dolce, caratteristico sentore di tartufo. Struttura pasta: unita, morbida, da leggermente cremosa a cremosa. Rough, grey and/or pink crust depending on the maturing room, of a resistant and elastic consistency, not edible. White or straw-coloured paste, uniformly mottled light green for moderate development of mould (bruising) and presence of truffle fragments. Slightly spicy taste tending to sweet, characteristic hint of truffle. Structure of the paste: solid, soft, slightly creamy to creamy.

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

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	vaschetta termosaldada per 1/8 heat-sealed tray for 1/8
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	60 gg 60 days
STAGIONATURA Seasoning	80 gg 80 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	1 pezzo per cartone per forma intera e 1/2 forma - 4 pezzi per cartone per 1/8 forma 1 piece per box for the whole wheel and half of a wheel of cheese - 4 pieces per box for an eight of a wheel of cheese

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):	1299	in UFC/g - (n=5, c=2)	
Energia / Energy (kcal):	310	Escherichia coli	M=1.000, m=100
Grassi / Fat (g):	27	Stafilococchi coagulasi positivi Stafilococco coag. Pos	M=1.000, m=100
di cui acidi saturi (g): of which saturated fatty acids (g):	19		
Carboidrati / Carbohydrates (g):	0		
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0		
Proteine / Protein (g):	18	Enterotossine stafilococciche staphylococcal enterotoxins	non rilevabili in 25 g not detected in 25 g
Sale / Salt (g):	1,5	Listeria Monocytogenes	assente in 25 g absent in 25 g

m=limite entro il quale il risultato è soddisfacente
which the result is satisfactory

n=num.di unità di campionamento che costituiscono il campione
n=number of sampling units constituting the sample

Il risultato è inaccettabile se uno o più valori ottenuti sono superiori a M o più di c/n sono compresi tra m e M
The result is unacceptable if one or more of the values obtained are greater than M or more than c/n are between m and M

M=limite entro il quale il risultato non è soddisfacente
M= limit within which the result is not satisfactory

c=num.di unità campionarie per i quali è ammessa
c= Number of sample units for which it is possible to use

m= limit within

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