

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 30/07/2024  
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 30/07/2024

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CODICE ARTICOLO</b><br>Product code                        | 367                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>BOLLO CE</b><br>CE Establishment Number                    | IT 03 1433 CE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b><br>Product Description          | FIORITA DI BUFALA                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>PESO NETTO</b><br>Net weight                               | 1,25 kg ca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b><br>Allergen information | Contiene <u>LATTE</u> ; it contains <u>MILK</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>INGREDIENTI</b><br>Ingredients                             | <u>LATTE</u> di bufala intero pastorizzato, sale, caglio<br>Pasteurized whole buffalo MILK, salt, rennet                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ORIGINE DEL LATTE</b><br>Origin of Milk                    | ITALIA; ITALY                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>DESCRIZIONE</b><br><br>Description                         | Formaggio di Bufala a crosta fiorita, bianca e delicata. È di forma rettangolare a pasta molle, omogenea dal colore bianco latte. Il sapore è delicato e dolce.<br><br>Buffalo cheese with a delicate white, flowery rind. It is rectangular in shape and soft, homogeneous milk-white colour. The taste is delicate and sweet. |

|                                                                            |                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b><br>Packing                                  | incarto con carta vegetale<br>wrapped with vegetable paper |
| <b>SHELF – LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b><br>SHELF LIFE- From packaging date | 60 gg<br>60 days                                           |
| <b>STAGIONATURA</b><br>Seasoning                                           | minimo 20 gg<br>min. 20 days                               |
| <b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b><br>Storage condition                     | +4°C                                                       |
| <b>IMBALLO</b><br>Packaging                                                | 1 pezzo per cartone<br>1 piece 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<br>valori medi per 100 g di prodotto |      | CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE<br>in conformità al Reg. CE 2073/2005       |                   |
|-----------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| NUTRITIONAL DECLARATION<br>Average value 100 g of product       |      | MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS<br>in compliance with the Reg. CE 2073/2005 |                   |
| Energia / Energy (kj):                                          | 1554 | Escherichia coli (UFC/g):                                                   | < 100             |
| Energia / Energy (kcal):                                        | 376  | Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):                                            | < 100             |
| Grassi / Fat (g):                                               | 34   |                                                                             |                   |
| di cui acidi saturi (g):<br>of which saturated acids (g):       | 26   | Salmonella (in 25g):                                                        | assente<br>absent |
| Carboidrati / Carbohydrates (g):                                | 0,5  | Listeria monocytoge (in 25g):                                               | assente<br>absent |
| di cui zuccheri (g):<br>of which sugars (g):                    | 0,3  |                                                                             |                   |
| Proteine / Protein (g):                                         | 16   |                                                                             |                   |
| Sale / Salt (g):                                                | 1,6  |                                                                             |                   |

**COPELLI SRL**

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

**Tel. +39 0376 653139 - [info@cmformaggi.it](mailto:info@cmformaggi.it) - [www.copelliformaggi.it](http://www.copelliformaggi.it)**