

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

CODICE ARTICOLO Product code	524
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	CACIOTTA DI CAPRA
PESO NETTO Net weight	1,5 Kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	Contiene <u>LATTE</u> e prodotti a base di <u>LATTE</u> It contains <u>MILK</u> and <u>MILK</u> based products
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> di capra pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, penicillium candidum Pasteurised goat's <u>MILK</u> , salt, rennet, lactic ferments, penicillium candidum
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE Description	Formaggio molle da tavola, di forma cilindrica, con crosta bianca non edibile. La pasta è morbida , di colore bianco con occhiatura diffusa. Il sapore è dolce e delicato. Soft table cheese, cylindrical in shape, with white crust not edible. The paste is soft , white in color with widespread holes. The taste is sweet and delicate.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	scatola di cartone carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	90 gg 90 days
STAGIONATURA Seasoning	minimo 7 gg min. 7 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):	1541	Escherichia coli beta glucuronidasi positiva (UFC/g):	<10
Energia / Energy (kcal):	372	Escherichia coli beta glucuronidase positive (UFC/g):	
Grassi / Fat (g):	32	Stafilococchi coagulasi-positivi (UFC/g): Staphylococcus coagulase positive (UFC/g):	<10
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	24	Listeria monocytoge (in 25g):	non rilevato not detected
Carboidrati / Carbohydrates (g):	0		
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0		
Proteine / Protein (g):	21		
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