

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

CODICE ARTICOLO Product code	321
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	CAPRINO IL MIRTO
PESO NETTO Net weight	2,5 Kg
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	contiene <u>LATTE</u> ; it contains <u>MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> caprino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici Pasteurised goat's <u>MILK</u> , salt, rennet, lactic ferments
MODALITA' DI PREPARAZIONE Method of preparation	Trattato in superficie con conservante E202, E235, coloranti E150d, E160b, E172 Surface treated with preservative E202, E235, dyes E150d, E160b, E172
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE DESCRIPTION	Formaggio a forma cilindrica, con crosta marrone intenso, liscia, non edibile. Pasta di colore bianco tendente al giallo chiaro, morbida con leggera occhiatura. Sapore caratteristico, leggermente aromatico. Cylindrical cheese, with a deep brown rind, smooth, not edible. White paste tending to light yellow, soft with slight holes. Characteristic taste, slightly aromatic.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	scatola di cartone carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	180 gg 180 days
STAGIONATURA Seasoning	60 gg 60 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	6 pezzi per cartone 6 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):	1627	in UFC/g - (n=5, c=2)	
Energia / Energy (kcal):	389		
Grassi / Fat (g):	32	Stafilococco aureo	M=1000 m=100
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	21,6	Escherichia coli	M=1000 m=100
Carboidrati / Carbohydrates (g):	0,6	in 25 g - (n=5, c=0)	
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0,6		
Proteine / Protein (g):	24,5	Listeria Monocytogenes	assente absent
Sale / Salt (g):	1,6	Salmonella ssp	assente absent
m=limite entro il quale il risultato è soddisfacente which the result is satisfactory		M=limite entro il quale il risultato non è soddisfacente M= limit within which the result is not satisfactory	
n=num.di unità di campionamento che costituiscono il campione n=number of sampling units constituting the sample		c=num.di unità campionarie per i quali è ammessa c= Number of sample units for which it is possible to use	
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			

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