

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 01/2023
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 01/2023

CODICE ARTICOLO Product code	296
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	CROTTIN DI LANGA
PESO NETTO Net weight	200 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	Contiene <u>LATTE</u> e <u>LATTOSIO</u> It contains <u>MILK</u> and <u>LACTOSE</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> di capra pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio animale. Pasteurised goat's <u>MILK</u> , salt, lactic ferments, animal rennet.
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	Unione Europea; Eropean Union
DESCRIZIONE Description	Formaggio di capra a cagliata lattica con affinatura in celle sature di muffe bianche. Questo metodo di affinamento conferisce al prodotto un sapore delicato dolce e cremoso. Crosta edibile. Milk curd goat cheese aged in cells saturated with white mould. This method of aging gives the product a delicate sweet and creamy taste. Edible crust.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	34 gg 34 days
STAGIONATURA Seasoning	30 gg 30 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):	1200,55	Escherichia coli (UFC/g):	< 10
Energia / Energy (kcal):	289,37	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g): Staphylococcus coagulase positive (UFC/g):	< 10
Grassi / Fat (g):	23,4		
di cui acidi grassi saturi (g): of which saturated fatty acids (g):	19,6	Listeria monocytoge (in 25g):	assente absent
Grassi su residuo secco (g): Fat residue on the dry part (g):	52,7		
Carboidrati / Carbohydrates (g):	1,9	Enterotossine staph. (in 25g): Enterotoxins staph. (in 25g):	assente absent
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	1,5		
Proteine / Protein (g):	17,8	Ph:	4,4
Sale / Salt (g):	0,6	Umidità / Humidity:	65%

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