

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 22/10/2020
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 22/10/2020

CODICE ARTICOLO Product code	519
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	TOMA DI CAPRA
PESO NETTO Net weight	6 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	Contiene <u>LATTE, LATTOSIO e FERMENTI LATTICI</u> It contains <u>MILK, LACTOSE</u> and <u>LACTIC FERMENTS</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> di capra pastorizzato, sale, coagulante microbico, lisozima d'uova, E235 natamicina Pasteurized goat's <u>MILK</u> , salt, microbial coagulant, egg lysozyme, E235 natamycin
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	Unione Europea; European Union
DESCRIZIONE Description	Formaggio a pasta semidura prodotto in Francia da latte di capra pastorizzato. Ha un gusto intenso, con un aroma dolce e delicato, e si distingue per la sua crosta lavata di colore rosso-arancione. La Toma di capra si abbina perfettamente alle nostre mostarde piccanti. Semi-hard cheese made in France from pasteurised goat's milk. It has an intense taste, with a sweet and delicate aroma, and is distinguished by its washed red-orange crust. The Goat's Toma is perfectly matched to our spicy Mostarda.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	carta alimentare paper for foodstuffs
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	90 gg 90 days
STAGIONATURA Seasoning	45 gg 45 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	1 pezzo per cartone 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 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 Reg. CE 2073/2005	
Energia/ Energy (kj):	1362	Escherichia coli (UFC/g):	< 100
Energia/ Energy (kcal):	328		
Grassi/ Fat (g):	25	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g): Coagulase-positive staphylococcus (UFC/g):	< 100
di cui acidi grassi saturi (g)/ of which saturated acids (g):	16		
Carboidrati/ Carbohydrates (g):	0,9	Salmonella (in 25g):	assente absent
di cui zuccheri (g) of which sugars (g):	0	Listeria monocytoge (in 25g):	assente absent
Proteine/ Protein (g):	25		
Sale / Salt (g):	1,5		

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