

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 25/05/2020 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 25/05/2020

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CODICE ARTICOLO</b><br>Product code                        | <b>355</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>BOLLO CE</b><br>CE Establishment Number                    | IT 03 1433 CE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b><br>Product Description          | <b>BASTARDO DEL GRAPPA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>PESO NETTO</b><br>Net weight                               | 5 Kg c.a.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b><br>Allergen information | contiene <u>LATTE</u> e <u>LATTOSIO</u><br>it contains <u>MILK</u> and <u>LACTOSE</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>INGREDIENTI</b><br>Ingredients                             | <u>LATTE</u> vaccino, fermenti lattici, sale, caglio<br>Cow's <u>MILK</u> , lactic ferments, salt, rennet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b><br>Method of preparation     | Trattato in superficie con conservante E200, E202, E235<br>Treated on the surface with preservative E200, E202, E235                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ORIGINE DEL LATTE</b><br>Origin of Milk                    | ITALIA<br>ITALY                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>DESCRIZIONE</b><br><br>Description                         | Formaggio veneto prodotto con latte italiano proveniente dagli allevamenti del territorio del Monte Grappa. Crosta liscia, asciutta e pulita, pasta semidura, granulosa con il protrarsi dell'invecchiamento, di colore paglierino chiaro, nel tempo più intenso, occhiature medio piccole sparse. Sapore dolce, sapido, più intenso da invecchiato. Crosta non edibile.<br><br>Cheese from Veneto made with Italian milk from the farms of the territory of Monte Grappa. Smooth, dry and clean crust, semi-hard paste, grainy with the aging time, light straw color, in the most intense time, medium small holes scattered. Sweet, savory taste, more intense when aged. Cheese rind not edible. |

|                                                                            |                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b><br>Packing                                  | avvolto in carta per alimenti<br>wrapped in paper for foodstuffs |
| <b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b><br>SHELF LIFE- From packaging date | 180 gg<br>180 days                                               |
| <b>STAGIONATURA</b><br>Seasoning                                           | min 60 gg<br>min. 60 days                                        |
| <b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b><br>Storage condition                     | +4°C                                                             |
| <b>IMBALLO</b><br>Packaging                                                | pezzo singolo per cartone<br>single piece per carton             |

**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):                                           | 1528  | Coliformi totali a +30° (UFC/g):<br>Total coliforms at +30° ° (UFC/g):      | <1000             |
| Energia/ Energy (kcal):                                         | 368   | Escherichia coli (UFC/g):                                                   | <100              |
| Grassi/ Fat (g):                                                | 30    | Staphilococcus aureus (UFC/g):                                              | <10               |
| di cui acidi saturi (g)/<br>of which saturated acids (g):       | 21    | Muffe/ Moulds (UFC/g):                                                      | <1000             |
| Carboidrati/ Carbohydrates (g):                                 | 1,0   | Lieviti/ yeasts (UFC/g):                                                    | <1000             |
| di cui zuccheri (g)<br>of which sugars (g):                     | 0,3   | <b>Patogeni</b><br><b>Pathogens</b>                                         |                   |
| Proteine/ Protein (g):                                          | 23,58 | Listeria monocit. (in 25 g):                                                | assente<br>absent |
| Sale / Salt (g):                                                | 1,37  | Salmonella spp (in 25 g):                                                   | assente<br>absent |

**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)**