

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI  
DAL 1920

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 23/03/2020 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 23/03/2020

<b>CODICE ARTICOLO</b> Product code	011
<b>BOLLO CE</b> CE Establishment Number	IT 01 62 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b> Product Description	IL FARCITO
<b>PESO NETTO</b> Net weight	1,7 Kg c.a.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b> Allergen information	Contiene <u>LATTE</u> It contains <u>MILK</u>
<b>INGREDIENTI</b> Ingredients	GORGONZOLA DOP ( <u>LATTE</u> vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici liquidi, sospensione spore Penicillium, coltura liquida di un ceppo di Saccharomyces Cerevisiaes, caglio di vitello liquido, sale) 40% - MASCARPONE (crema di <u>LATTE</u> , <u>LATTE</u> , correttore di acidità: acido citrico) 60% GORGONZOLA PDO (pasteurized whole cow's <u>MILK</u> , liquid lactic ferments, Penicillium spore suspension, liquid culture of a strain of Saccharomyces cerevisiaes, liquid calf rennet, salt) 40% - MASCARPONE (cream of <u>MILK</u> , <u>MILK</u> , acidity corrector: citric acid) 60%
<b>ORIGINE DEL LATTE</b> Origin of Milk	ITALIA; ITALY
<b>DESCRIZIONE</b> Description	La forma di Gorgonzola matura viene "pelata" per eliminarne completamente la crosta e poi viene sezionata per consentire la stratificazione alternata di Gorgonzola e Mascarpone. La pasta è di colore bianco o paglierino, screziata uniformemente di colore verde chiaro per moderato sviluppo di muffe (strato Gorgonzola DOP) e bianco uniforme (strato mascarpone). La pasta è stratificata, morbida e cremosa. Il sapore è dolce, con accenni lievemente piccanti. The mature form of Gorgonzola is "peeled" to remove the crust completely and then it is cut to allow the alternating stratification of Gorgonzola and Mascarpone. The paste is white or straw-coloured, uniformly mottled with light green for moderate development of mould (layer Gorgonzola DOP) and uniform white (layer mascarpone). The dough is layered, soft and creamy. The taste is sweet, with slightly spicy hints.

**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

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b> Packing	scatola cartone carton
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b> SHELF LIFE- From packaging date	30 gg 30 days
<b>STAGIONATURA</b> Seasoning	assente absent
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b> Storage condition	+4°C
<b>IMBALLO</b> Packaging	4 pezzi per cartone 4 pieces per box

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> valori medi per 100 g di prodotto		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> in conformità al Reg. CE 2073/2005	
<b>NUTRITIONAL DECLARATION</b> Average value 100 g of product		<b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b> in compliance with the Reg. CE 2073/2005	
Energia / Energy (kj):	1625	<b>in UFC/g - (n=5, c=2)</b>	
Energia / Energy (kcal):	394	Escherichia coli	M=1.000, m=100
Grassi / Fat (g):	38	Stafilococchi coagulasi positivi Stafilococco coag. Pos	M=1.000, m=100
di cui acidi saturi (g): of which saturated fatty acids (g):	25		
Carboidrati / Carbohydrates (g):	0,9		
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0,6		
Proteine / Protein (g):	12	Enterotossine stafilococciche staphylococcal enterotoxins	non rilevabili in 25 g not detected in 25 g
Sale / Salt (g):	0,78	Listeria Monocytogenes	assente in 25 g absent in 25 g

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**