

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 02/11/2020
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 02/11/2020

CODICE ARTICOLO Product code	007
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	LA BAITA
PESO NETTO Net weight	5,5 kg ca
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	contiene <u>LATTE</u> ; it contains <u>MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> vaccino crudo di malga, caglio di vitello, fermenti liofilizzati, sale Raw cow's <u>MILK</u> from the pasture, calf rennet, freeze-dried ferments, salt
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA, ITALY
DESCRIZIONE Description	Formaggio duro, granuloso, a pasta gialla, dal sapore delicato. Il gusto è ricco e armonioso, con una nota leggermente piccante. È ideale in abbinamento alla nostra mostarda di cipolle rosse. Crosta non edibile. Hard cheese, grainy, yellow in colour, with a delicate taste. The taste is rich and harmonious, with a slightly spicy note. It is ideal to combine with our red onion mustard. Crust not edible.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	pezzo singolo single piece
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	180 gg 180 days
STAGIONATURA Seasoning	minimo 60 gg min 60 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 the Reg. CE 2073/2005	
Energia / Energy (kj):	1724	Coliformi totali (UFC/g): total coliforms (UFC/g):	<10
Energia / Energy (kcal):	416	Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva (UFC/g):	<10
Grassi / Fat (g):	34	Escherichia coli beta-glucuronidase positive (UGC/g):	
di cui acidi saturi (g): of which saturated fatty acids (g):	24	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g): Staphylococcus coagulase positive (UFC/g):	<10
Carboidrati/ Carbohydrates (g):	0,5	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente absent
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0	Salmonella spp (in 25 g):	assente absent
Proteine / Protein (g):	28		
Sale / Salt (g):	1,70		

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