

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

CODICE ARTICOLO Product code	585
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	SOLA
PESO NETTO Net weight	2,5 Kg c.a.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	contiene <u>LATTE</u> ; it contains <u>MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> vaccino italiano, sale, caglio Italian cow's <u>MILK</u> , salt, rennet
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE DESCRIPTION	Formaggio a latte vaccino, semistagionato o stagionato, a pasta semimolle, prodotto nella parte meridionale della Provincia di Cuneo, tra il Monregalese ed il Cuneese. La crosta, di colore grigio chiaro, non è edibile e presenta muffa naturale. La pasta è bianco avorio con occhiatura quasi inesistente. Cow's milk cheese, semi-matured or aged, with semi-soft dough, produced in the southern part of the Province of Cuneo, between Monregalese and Cuneese. The crust, light grey in colour, is not edible and has natural mould. The paste is ivory white with almost no holes.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	avvolto in carta per alimenti wrapped in paper for foodstuffs
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	120 gg 120 days
STAGIONATURA Seasoning	30 gg 30 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	2 pezzi per cartone 2 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):	1250	Escherichia coli (UFC/g):	<100
Energia / Energy (kcal):	301	Listeria (in 25 g):	assente
Grassi / Fat (g):	24	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<10
di cui acidi saturi (g): of which saturates (g):	18	Enterotossine stafiloc. (in 25 g): enterotoxins saphyloc. (in 25 g):	non rilev not detected
Carboidrati / Carbohydrates (g):	1,3		
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	1,3	PARAMETRI CHIMICI Chemical parameters	
Proteine / Protein (g):	20	Grasso / Fat (%):	24
Fibre / Fibra (g):	< 0,5	Umidità / Humidity (%):	47
Sale / Salt (g):	1,6	Proteine s/s / Protein s/s (%):	19,5
Sodio / Sodio (g):	0,64	Ceneri / Ashes (%):	4

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