

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 25/05/2023 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 25/05/2023

CODICE ARTICOLO Product code	290
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	GRAN PECORA NEL FIENO
PESO NETTO Net weight	15 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	Contiene <u>LATTE</u> ; it contains <u>MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici Pasteurised sheep's <u>MILK</u> , salt, rennet, lactic ferments
MODALITA' DI PREPARAZIONE Method of preparation	Trattato in crosta con: paglia, conservante E235 Treated on crust with: straw, preservative E235
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE Description	Pecorino coperto di paglia, ha un colore paglierino accentuato dalla stagionatura. Tende a scagliarsi al taglio con l'avanzare della stagionatura. Maestoso, dal gusto pronunciato e unico. Ideale con le nostre mostarde. Crosta non edibile. Pecorino covered with straw, has a straw color accentuated by the aging. It tends to spread to the cut as the aging. Majestic, with a pronounced and unique taste. Ideal with our mustards. Non-edible crust.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	singolo in cartone single in carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	180 giorni 180 days
STAGIONATURA Seasoning	minimo 210 giorni min. 210 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	1 pz per cartone (forma) - 2 pz per cartone (1/2 forma) - 4 pz per cartone (1/4 forma) 1 piece per box (wheel)- 2 pieces per box (half of a wheel of cheese) - 4 pieces per box (a quarter of a wheel of cheese)

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):	1728	Coliformi totali (UFC/g): Total coliforms (UFC/g):	< 1.000
Energia / Energy (kcal):	413	Salmonella (UFC/25g):	assenti absent
Grassi / Fat (g):	33	Listeria monocytoge (UFC/25g):	assenti absent
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	22,7	E.coli (UFC/g):	< 1.000
Carboidrati / Carbohydrates (g):	0,5	Stafilococco aureo (UFC/G): Staphylococcus aureus (UFC/g):	< 100
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0,5		
Proteine / Protein (g):	25	aW: water activity:	< 0,94
Sale / Salt (g):	2	pH:	4,9-5,5

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