

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 20/06/2018 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 20/06/2018

CODICE ARTICOLO Product code	325
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	PECORINO DELLO ZIO
PESO NETTO Net weight	2,8 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	contiene <u>LATTE di pecora</u> ; it contains sheep's <u>MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici Pasteurized sheep's <u>MILK</u> , rennet, salt, lactic ferments
MODALITA' DI PREPARAZIONE Method of preparation	Trattato in crosta con: E235-E202 Treated on crust with: E235-E202
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA;ITALY
DESCRIZIONE Description	<p>Formaggio semistagionato con la pasta di media consistenza tendente al color paglierino. La crosta, non edibile, è tendente al marrone con la maturazione. Il gusto è un equilibrio tra dolce e salato; acquisisce un sapore piccante con il protrarsi della stagionatura.</p> <p>Semi-cured cheese with a medium-consistency paste tending to a straw colour. The crust, not edible, tends to brown with maturation. The taste is a balance between sweet and salty; it acquires a spicy flavor with the aging.</p>

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	180 gg 180 days
STAGIONATURA Seasoning	minimo 60 gg fino a un anno min 60 days up to one year
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):	1838,8	TENORI PATOGENI PATHOGENIC CONTENT	
Energia / Energy (kcal):	439,3	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente absent
Grassi / Fat (g):	36,9	Salmonella SSP (in 25 g):	assente absent
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	24,8	TENORE DI GERMI TESTIMONI DI CARENZA IGIENICA GERM CONTENT OF HYGIENE DEFICIENCIES	
Carboidrati / Carbohydrates (g):	<0,1	Stafilococco aureo (UFC/g): Staphilococcus aureus (UFC/g):	m=100 M=1000
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	<0,1		n=5 c=2
Proteine / Protein (g):	26,8	Escherichia coli (UFC/g):	m=100 M=1000
Sale / Salt (g):	1,5		n=5 c=2

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