

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/05/2019 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 10/05/2019

CODICE ARTICOLO Product code	044
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	PECORINO IL NONNO
PESO NETTO Net weight	1,7 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	contiene <u>LATTE</u> ; it contains <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 superficie con: olio di semi Treated on the surface with: seed oil
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE Description	Formaggio a pasta dura di colore bruno in crosta, dal gusto deciso e fragrante. Crosta non edibile. Hard cheese in brown crust, with a strong and fragrant taste. Crust not edible.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone carton
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	4 pezzi per cartone 4 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):	1583,9	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<100
Energia / Energy (kcal):	381,9	Escherichia coli (UFC/g):	<100
Grassi / Fat (g):	31,2	Coliformi totali (UFC/g): Total coliforms (UFC/g):	<10000
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	18,7	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente absent
Carboidrati / Carbohydrates (g):	0,4	REQUISITI CHIMICO-FISICI CHEMICAL-PHYSICAL REQUIREMENTS	
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0,4	Umidità Aw>0,92 (se fresco) Humidity water activity (if fresh)	pH 4,7-5,1
Proteine / Protein (g):	24,8	Ricerca Fosfatasi Negativa M1 <50 ppt Phosphatase Negative Research Aflatoxins M1 <50 ppt	Aflatossine Negativa
Sale / Salt (g):	1,7	Fattori inibitori assenti	Absent inhibitory factors

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