

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 02/01/2019 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 02/01/20219

CODICE ARTICOLO Product code	320
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	PECORINO SU ENTU
PESO NETTO Net weight	4,5 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, sale, caglio, fermenti lattici Pasteurized sheep's <u>MILK</u> , salt, rennet, lactic ferments
MODALITA' DI PREPARAZIONE Method of preparation	Trattato in superficie con E235-E202 Treated on crust with preservative E235-E202
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE Description	Formaggio semistagionato a pasta color paglierino, con la crosta marrone e rigata. E' un formaggio dal gusto deciso, fortemente aromatico con note piccanti. Semi-Mature cheese with a straw-coloured paste, with brown and ribbed crust. It is a cheese with a strong taste, strongly aromatic with spicy notes.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	365 gg 365 days
STAGIONATURA Seasoning	minimo 6 mesi fino a un anno min. 6 months 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):	1809	TENORI PATOGENI PATHOGENIC CONTENT	
Energia / Energy (kcal):	432	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente absent
Grassi / Fat (g):	37,0	Salmonella SSP (in 25 g):	assente absent
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	25,0	TENORE DI GERMI TESTIMONI DI CARENZA IGIENICA GERM CONTENT OF HYGIENE DEFICIENCIES	
Carboidrati / Carbohydrates (g):	0,2	Stafilococco aureo (UFC/g): Staphylococcus aureus (UFC/g):	m=100 M=1000
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0,2		n=5 c=2
Proteine / Protein (g):	25,0	Escherichia coli (UFC/g):	m=100 M=1000
Sale / Salt (g):	2,1		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