

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/11/2020
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 10/11/2020

CODICE ARTICOLO Product code	146
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	RICOTTA DI PECORA KG 2
PESO NETTO Net weight	2 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	contiene <u>LATTE</u> ; it contains <u>MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	Siero di <u>LATTE</u> ovino, <u>LATTE</u> ovino, caglio, sale Whey from sheep's <u>MILK</u> , sheep's <u>MILK</u> , rennet, salt
MODALITA' DI PREPARAZIONE Method of preparation	Nessun trattamento e nessun conservante utilizzato No treatment and no preservative used
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE Description	Formaggio fresco dal colore bianco perlato, dalla consistenza morbida e cremosa, ideale per uso "al taglio" e in cucina. Ricetta tradizionale grossetana a base di solo siero di latte. Sapore dolce e delicato. Fresh cheese with a white pearly color, soft and creamy texture, ideal for use "to cut" and in the kitchen. Traditional Grosseto recipe based on whey only. Sweet and delicate taste.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	fuscilla termosaldata heat-seald tray
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	15 gg 15 days
STAGIONATURA Seasoning	assente absent
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):	728	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<100
Energia / Energy (kcal):	174	Escherichia coli (UFC/g):	<1000
Grassi / Fat (g):	12,8		
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	8,3		
Carboidrati / Carbohydrates (g):	3,1	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente absent
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	3,0	Salmonella spp (in 25 g):	assente absent
Proteine / Protein (g):	11,2		
Sale / Salt (g):	0,7		

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