

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

CODICE ARTICOLO Product code	292
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	PECORINO VECCHIO DI MAREMMA
PESO NETTO Net weight	2,50 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 Pasteurized sheep's <u>MILK</u> , rennet, salt, lactic ferments
MODALITA' DI PREPARAZIONE Method of preparation	TRATTATO IN CROSTA CON: CONSERVANTE E235, COLORANTE: E150D, E172. CROSTA NON EDIBILE TREATED IN CRUST WITH: PRESERVATIVE E235, COLOURING AGENT: E150D, E172. CRUST NOT EDIBLE
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	Italia durante l'alta stagione di produzione di latte ovino (indicativamente: gennaio - luglio), il latte italiano è integrato da latte comunitario negli altri periodi (indicativamente: agosto - dicembre). Si veda etichetta apposta sul prodotto. Italy during the high season of sheep milk production (approx.: January - July), Italian milk is supplemented by community milk in other periods (approx.: August - December). See label on product.
DESCRIZIONE Description	Formaggio a pasta dura, gusto avvolgente e sapore intenso Hard cheese, enchanting taste and intense flavor

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

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	carta alimentare food paper
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	180 giorni 180 days
STAGIONATURA Seasoning	minimo 90 giorni min. 90 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	2 pezzi per cartone 2 pieces per box

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	Listeria monocytogae (in 25g):	assente
Energia / Energy (kcal):	413	Salmonella spp (in 25g):	assente
Grassi / Fat (g):	33	Staphilococcus aureus (UFC/G):	< 100
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	22,7	E. Coli (UFC/G):	<1.000
Carboidrati / Carbohydrates (g):	0,5	Coliformi totali (UFC/g): Total coliforms (UFC/g):	<1.000
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0,5		
Proteine / Protein (g):	25	aW: water activity:	< 0,92
Sale / Salt (g):	2	pH:	4,8 - 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