

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 07/12/2020

<b>CODICE ARTICOLO</b>	190
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	SALSA POMODORO DATTERINO
<b>CATEGORIA ALIMENTARE</b>	Conserva vegetale
<b>DESCRIZIONE</b>	La Salsa di pomodori datterino è una passata di verdure ottenuta da piccoli e succosi pomodorini dalla caratteristica forma allungata perfetti per creare un sugo appetitoso ideale per cucinare molte ricette o per condire la pasta. A differenza della classica e buonissima salsa o passata di pomodori tipo San Marzano, quella realizzata con pomodori datterini è più dolce ed ha bisogno di pochi condimenti.
<b>INGREDIENTI</b>	Pomodoro datterino 82%, cipolla bianca, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, basilico, sale.
<b>CONSIGLI PER L'USO</b>	Consumare prodotto previa cottura, il prodotto può essere riscaldato in padella o in forno.
<b>PESO</b>	230 gr netto
<b>CONFEZIONE</b>	vaso di vetro di tipo A, sterile, tappo con capsule twist-off. Materiali idonei al contatto con alimenti.
<b>TEMPO DI VITA COMMERCIALE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	1 anno a temperatura ambiente, conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Data di scadenza gg/mm/aaa in etichetta.
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE A VASO APERTO</b>	Una volta aperto il vaso, conservare in frigorifero a +4°C per massimo 5 giorni.
<b>STRUTTURA</b>	Consistenza semifluida
<b>OGM</b>	assenti in conformità ai Reg. CEE n. 1829 e 1830 del 2003
<b>CONTAMINANTI</b>	Il prodotto rispetta il Reg. CE 1881/2006 e s.m.
<b>PESTICIDI</b>	Il prodotto è in accordo con la vigente legislazione italiana (D.M. 27/08/2004 e s.m.) ed europea (Reg. CR 396/05 e s.m.)

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b> valori medi per 100 g di prodotto		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	143	Carica batterica (UFC/g):	<1000
Energia (kcal):	34	Enterobatteriacee (UFC/g):	<100
Grassi (g):	1,2	Anaerobi solfito riduttori (UFC/g):	<10
di cui acidi saturi (g):	0,1	Escherichia coli (UFC/g):	<10
Carboidrati (g):	4,6	Salmonella spp (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	2,5	Colistridi produttori di tossine botuliniche (in 25 g):	assente
Proteine (g):	1		
Sale (g):	0,55	PRODOTTO PASTORIZZATO	Ph < 4,5

**CM FORMAGGI SRL**

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

ALLERGENI SECONDO L'ALLEGATO II DEL REG. UE 1169/2011	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Probabilmente contenuto nel prodotto finito, come traccia (cross contamination)	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, avena, orzo farro, kamut)		X		X
Crostacei e derivati		X		X
Uova e prodotti a base di uova				
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e derivati		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte e derivati *		X		X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e derivati		X		X
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e derivati		X		X

<b>DICHIARAZIONE DI AUTOCONTROLLO</b>	L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni ai Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 2073/2005 e s.m.
---------------------------------------	---

**CM FORMAGGI SRL**

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 07/12/2020

<b>CODICE ARTICOLO</b>	190
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP CON BASILICO
<b>CATEGORIA ALIMENTARE</b>	Conserva vegetale
<b>DESCRIZIONE</b>	La Salsa è a base di pomodoro San Marzano DOP. Nel cuore dell'agro nocerino sarnese, una tenuta densa di eccellenze, la Masseria Pagliucco situata tra i comuni di Sarno e Nocera, luoghi ancora incontaminati e non interessati da coltivazioni intensive, in questa piccola oasi verde sulle rive del rio Santa, la famiglia Montoro da anni con passione e sacrificio, coltiva il pomodoro San Marzano DOP, selezionato come base per i nostri classici della tradizione italiana.
<b>INGREDIENTI</b>	Pomodoro San Marzano DOP 80%, cipolla, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, aglio, basilico, sale.
<b>CONSIGLI PER L'USO</b>	Consumare prodotto previa cottura, il prodotto può essere riscaldato in padella o in forno.
<b>PESO</b>	230 gr netto
<b>CONFEZIONE</b>	vaso di vetro di tipo A, sterile, tappo con capsule twist-off. Materiali idonei al contatto con alimenti.
<b>TEMPO DI VITA COMMERCIALE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	1 anno a temperatura ambiente, conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Data di scadenza gg/mm/aaa in etichetta.
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE A VASO APERTO</b>	Una volta aperto il vaso, conservare in frigorifero a +4°C per massimo 5 giorni.
<b>STRUTTURA</b>	Consistenza semifluida
<b>OGM</b>	assenti in conformità ai Reg. CEE n. 1829 e 1830 del 2003
<b>CONTAMINANTI</b>	Il prodotto rispetta il Reg. CE 1881/2006 e s.m.
<b>PESTICIDI</b>	Il prodotto è in accordo con la vigente legislazione italiana (D.M. 27/08/2004 e s.m.) ed europea (Reg. CR 396/05 e s.m.)

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b> valori medi per 100 g di prodotto		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	159	Carica batterica (UFC/g):	<1000
Energia (kcal):	38	Enterobatteriacee (UFC/g):	<100
Grassi (g):	0,21	Anaerobi solfito riduttori (UFC/g):	<10
di cui acidi saturi (g):	0,03	Escherichia coli (UFC/g):	<10
Carboidrati (g):	8,98	Salmonella spp (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	4,83	Colistridi produttori di tossine botuliniche (in 25 g):	assente
Proteine (g):	1,65		
Sale (mg):	399	PRODOTTO PASTORIZZATO	Ph < 4,5

**CM FORMAGGI SRL**

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

ALLERGENI SECONDO L'ALLEGATO II DEL REG. UE 1169/2011	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Probabilmente contenuto nel prodotto finito, come traccia (cross contamination)	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, avena, orzo farro, kamut)		X		X
Crostacei e derivati		X		X
Uova e prodotti a base di uova				
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e derivati		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte e derivati *		X		X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e derivati		X		X
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e derivati		X		X

<b>DICHIARAZIONE DI AUTOCONTROLLO</b>	L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni ai Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 2073/2005 e s.m.
---------------------------------------	---

**CM FORMAGGI SRL**

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 07/12/2020

<b>CODICE ARTICOLO</b>	190
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	SALSA ALL'ARRABBIATA
<b>CATEGORIA ALIMENTARE</b>	Conserva vegetale
<b>DESCRIZIONE</b>	La Salsa all'arrabbiata è a base di pomodoro San Marzano DOP.
<b>INGREDIENTI</b>	Salsa San Marzano DOP 94% ( <i>Pomodoro San Marzano DOP 80%, Cipolla, Olio extravergine di oliva, Olio di semi di girasole, Aglio, Basilico, Sale</i> ), olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio, peperoncino macinato.
<b>CONSIGLI PER L'USO</b>	Consumare prodotto previa cottura, il prodotto può essere riscaldato in padella o in forno.
<b>PESO</b>	250 gr netto
<b>CONFEZIONE</b>	vaso di vetro di tipo A, sterile, tappo con capsule twist-off. Materiali idonei al contatto con alimenti.
<b>TEMPO DI VITA COMMERCIALE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	1 anno a temperatura ambiente, conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Data di scadenza gg/mm/aaa in etichetta.
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE A VASO APERTO</b>	Una volta aperto il vaso, conservare in frigorifero a +4°C per massimo 5 giorni.
<b>STRUTTURA</b>	Consistenza semifluida
<b>OGM</b>	assenti in conformità ai Reg. CEE n. 1829 e 1830 del 2003
<b>CONTAMINANTI</b>	Il prodotto rispetta il Reg. CE 1881/2006 e s.m.
<b>PESTICIDI</b>	Il prodotto è in accordo con la vigente legislazione italiana (D.M. 27/08/2004 e s.m.) ed europea (Reg. CR 396/05 e s.m.)

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b> valori medi per 100 g di prodotto		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	159	Carica batterica (UFC/g):	<1000
Energia (kcal):	38	Enterobatteriacee (UFC/g):	<100
Grassi (g):	0,21	Anaerobi solfito riduttori (UFC/g):	<10
di cui acidi saturi (g):	0,03	Escherichia coli (UFC/g):	<10
Carboidrati (g):	8,98	Salmonella spp (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	4,83	Colistridi produttori di tossine botuliniche (in 25 g):	assente
Proteine (g):	1,65		
Sale (mg):	399	PRODOTTO PASTORIZZATO	Ph < 4,5

**CM FORMAGGI SRL**

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

ALLERGENI SECONDO L'ALLEGATO II DEL REG. UE 1169/2011	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Probabilmente contenuto nel prodotto finito, come traccia (cross contamination)	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, avena, orzo farro, kamut)		X		X
Crostacei e derivati		X		X
Uova e prodotti a base di uova				
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e derivati		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte e derivati *		X		X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e derivati		X		X
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e derivati		X		X

## DICHIARAZIONE DI AUTOCONTROLLO

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni ai Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 2073/2005 e s.m.

**CM FORMAGGI SRL**

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 07/12/2020

<b>CODICE ARTICOLO</b>	202
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	RAGU' DI CARNE
<b>CATEGORIA ALIMENTARE</b>	Conserva
<b>DESCRIZIONE</b>	Classico ragù a base di carne bovina e suina selezionata con aggiunta di pomodoro SAN MARZANO DOP.
<b>INGREDIENTI</b>	Polpa di Pomodoro, macinato misto ( <i>carne di manzo, carne di suino</i> ), carote, cipolle, SEDANO, VINO rosso, olio extravergine di oliva, sale, pepe, salvia, alloro, rosmarino, timo
<b>CONSIGLI PER L'USO</b>	Consumare prodotto previa cottura, il prodotto può essere riscaldato in padella o in forno.
<b>PESO</b>	230 gr netto
<b>CONFEZIONE</b>	vaso di vetro di tipo A, sterile, tappo con capsule twist-off. Materiali idonei al contatto con alimenti.
<b>TEMPO DI VITA COMMERCIALE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	1 anno a temperatura ambiente, conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Data di scadenza gg/mm/aaa in etichetta.
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE A VASO APERTO</b>	Una volta aperto il vaso, conservare in frigorifero a +4°C per massimo 5 giorni.
<b>STRUTTURA</b>	Consistenza semifluida
<b>OGM</b>	assenti in conformità ai Reg. CEE n. 1829 e 1830 del 2003
<b>CONTAMINANTI</b>	Il prodotto rispetta il Reg. CE 1881/2006 e s.m.
<b>PESTICIDI</b>	Il prodotto è in accordo con la vigente legislazione italiana (D.M. 27/08/2004 e s.m.) ed europea (Reg. CR 396/05 e s.m.)

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b> valori medi per 100 g di prodotto		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	471	Carica batterica (UFC/g):	<1000
Energia (kcal):	113	Enterobatteriacee (UFC/g):	<100
Grassi (g):	7	Anaerobi solfito riduttori (UFC/g):	<10
di cui acidi saturi (g):	2,2	Escherichia coli (UFC/g):	<10
Carboidrati (g):	5,6	Salmonella spp (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	2,5	Colistridi produttori di tossine botuliniche (in 25 g):	assente
Proteine (g):	6,5	PRODOTTI PASTORIZZATI	Ph < 4,5
Sale (g):	1,6		

**CM FORMAGGI SRL**

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

ALLERGENI SECONDO L'ALLEGATO II DEL REG. UE 1169/2011	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Probabilmente contenuto nel prodotto finito, come traccia (cross contamination)	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, avena, orzo farro, kamut)		X		X
Crostacei e derivati		X		X
Uova e prodotti a base di uova				
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e derivati		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte e derivati *		X		X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano	X			
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e derivati		X		X
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	X			
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e derivati		X		X

## DICHIARAZIONE DI AUTOCONTROLLO

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni ai Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 2073/2005 e s.m.

**CM FORMAGGI SRL**

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it