

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

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

CODICE ARTICOLO	321
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	CAPRINO IL MIRTO
PESO NETTO	2,5/2,8 Kg
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> caprino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Trattato in superficie con conservante E202, E235, coloranti E150d, E160b, E172
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio a forma cilindrica, con crosta marrone intenso, liscia, non edibile. Pasta di colore bianco tendente al giallo chiaro, morbida con leggera occhiatura. Sapore caratteristico, leggermente aromatico.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	scatola di cartone
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	60 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°c
IMBALLO	6 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1627		
Energia (kcal):	389	in UFC/g - (n=5, c=2)	
Grassi (g):	32	Stafilococco aureo	M=1000 m=100
di cui acidi saturi (g):	21,6	Escherichia coli	M=1000 m=100
Carboidrati (g):	0,6		
di cui zuccheri (g):	0,6	in 25 g - (n=5, c=0)	
Proteine (g):	24,5	Listeria Monocytogenes	assente
Sale (g):	1,6	Salmonella ssp	assente
<small>m=limite entro il quale il risultato è soddisfacente n=num.di unità di campionamento che costituiscono il campione Il risultato è inaccettabile se uno o più valori ottenuti sono superiori a M o più di c/n sono compresi tra m e c</small>		<small>M=limite entro il quale il risultato non è soddisfacente c=num.di unità campionarie per i quali è ammessa la presenza di un solo batterio Il risultato è inaccettabile se uno o più valori ottenuti sono superiori a M o più di c/n sono compresi tra m e c</small>	

CM FORMAGGI SRL

Str. Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

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