COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

Bio

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 23/07/2021

CODICE ARTICOLO	**2004**
BOLLO CE	IT BIO 007
DENOMINAZIONE ARTICOLO	**CAPRICIUC BIO**
PESO NETTO	2,5 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
INGREDIENTI	**LATTE** di capra biologico di origine italiana, sale, caglio, vinaccia di uva Traminer 3%, vino bianco 2%
PERCENTUALE DI BIOLOGICITA'	100%
RIFERIMENTO ALL'ORIGINE BIO	Agricoltura Italia
ORIGINE DEL LATTE	Italia
ALTRE INFORMAZIONI	prodotto garantito senza OGM
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta color avorio, dura e burrosa, prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi. La crosta è sottile e ricoperta con vinaccia da uva Traminer. Il gusto è dolce, pieno e fruttato.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sottovuoto
SHELF – LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	7-12 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°c
IMBALLO	2 pz x scatola di cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori limite applicati)**	
Energia (kj):	1744	Carica batterica totale (UFC/g):	<1.000.000
Energia (kcal):	421	Coliformi totali (UFC/g):	<10.000
Grassi (g):	36,5	Salmonella (in 25 g):	assente
di cui saturi (g):	28,1	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	0,8	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g):	<10
di cui zuccheri (g):	0,2	Escherichia Coli (UFC/g):	<100
Lattosio (g):	<0,1	Lieviti (UFC/g):	<10.000
Fibre (g):	<0,1	**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori limite applicati)**	
Proteine (g):	22,4		
Sodio (mg):	680	Aflatossina M1 (µg/kg):	≤ 0,050
Sale (g):	1,70	pH:	4.8-5

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

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

Bio

DAL 1900

PRODUCT DATA SHEET - DATE REV. 23/07/2021

ARTICLE CODE	**2004**
EC STAMP	IT BIO 007
PRODUCT NAME	**CAPRICIUC BIO**
NET WEIGHT	2,5 kg about
ALLERGENS	Milk and milk derivates (including lactose)
INGREDIENTS	Organic goat's **MILK** of Italian origin, salt, rennet, Traminer grape marc 3%, white wine 2%.
PERCENTAGE OF ORGANICITY	100%
REFERENCE TO ORGANIC ORIGIN	Italy Agriculture
ORIGINS OF MILK	Italy
OTHER INFORMATION	product guaranteed GMO-free
DESCRIPTION	Ivory-colored, hard, buttery cheese, produced with 100% Italian milk from the Dolomites and the Alps and Prealps. The rind is thin and covered with wine marc from Traminer grapes. The taste is sweet, full and fruity.

TYPE OF PACKAGING	vacuum
SHELF – LIFE FROM PACKAGING	180 days
SEASONING	7-12 months
STORAGE CONDITIONS	+4°c
PACKAGING	2 pcs per carton

NUTRITIONAL FACTS average values per 100 g of product		**MICROBIOLOGICAL PROPRIETIES (limit values applied)**	
Energy (kj):	1744	Total bacterial load (CFU/g):	<1.000.000
Energy (kcal):	421	Total Coliforms (CFU/g):	<10.000
Total fat (g):	36,5	Salmonella (in 25 g):	assente
Satureded (g):	28,1	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Total carbs (g):	0,8	Coagulase-positive staphylococci (CFU/g):	<10
Sugar (g):	0,2	Escherichia Coli (CFU/g):	<100
Lactose (g):	<0,1	Yeasts (CFU/g):	<10.000
Fibres (g):	<0,1	**CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES (limit values applied)**	
Protein (g):	22,4		
Sodium (mg):	680	Aflatoxin M1 (μg/kg):	≤ 0,050
Salt (g):	1,70	pH:	4.8-5

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