

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI



DAL 1900

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

CODICE ARTICOLO	2010
BOLLO CE	IT BIO 007
DENOMINAZIONE ARTICOLO	IL RAFFINATO IN CERA D'API BIO
PESO NETTO	2,5 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> di mucca biologico di origine italiana, sale, caglio. Avvolto in cera d'api naturale biologica (5%) non edibile
PERCENTUALE DI BIOLOGICITA'	100%
RIFERIMENTO ALL'ORIGINE BIO	Agricoltura Italia
ORIGINE DEL LATTE	Italia
ALTRE INFORMAZIONI	prodotto garantito senza OGM
DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi. La pasta giallo paglierino è compatta e friabile. La crosta è gialla, consistente e liscia, ricoperta di cera d'api. Il gusto è elegante, pieno e persistente.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sfuso in carta alimentare
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	6-12 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	1 pz singolo

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori limite applicati)	
Energia (kj):	1813	Carica batterica totale (UFC/g):	<1.000.000
Energia (kcal):	437	Coliformi totali (UFC/g):	<10.000
Grassi (g):	36,5	Salmonella (in 25 g):	assente
di cui saturi (g):	26,2	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	0,9	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g):	<10
di cui zuccheri (g):	0,4	Escherichia Coli (UFC/g):	<100
Lattosio (g):	<0,01	Lieviti (UFC/g):	<10.000
Fibre (g):	0	CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori limite applicati)	
Proteine (g):	26	Aflatossina M1 (µg/kg):	≤ 0,050
Sodio (mg):	760	pH:	4.8-5.0
Sale (g):	1,9		

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