

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	004
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	TOMA DI GRESSONEY
PESO NETTO	3 Kg ca
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> vaccino crudo parzialmente scremato, caglio e sale - LATTE ITALIANO
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta compatta di colore paglierino tenue, con occhiatura piccola e sparsa. Crosta compatta di colore marrone chiaro, inferiore ai 2 mm. Trattata in superficie, durante la stagionatura, con sale marino tramite spazzolatura. Viene utilizzato il latte delle bovine in alpeggio sopra i 2200 metri in estate e in valle in inverno, solo da allevamenti selezionati.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	cartone
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	minimo 60 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	2 pz per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
Energia (kj):	1412	Stafilococchi coagulasi + (ufc/g):	max 1000
Energia (kcal):	340	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Grassi (g):	26,9	Salmonella spp. (in 25 g):	assente
di cui acidi saturi (g):	21,6	Escherichia coli (ufc/g):	max 1000
Carboidrati (g):	0,2	PARAMETRI CHIMICO-FISICI	
di cui zuccheri (g):	0	Umidità:	35-42%
Proteine (g):	24,3	Residuo sul secco:	58-65%
Sale (g):	1,8	Grasso sul secco:	Min 45%
		Grasso sul tal quale:	26-32%
		Ph:	5,5 - 6,5
		Aw:	0,94 (+- 0,02)

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