

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900



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

<b>CODICE ARTICOLO</b>	2004
<b>BOLLO CE</b>	IT BIO 007
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	CAPRICIUC BIO
<b>PESO NETTO</b>	2,5 kg ca.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
<b>INGREDIENTI</b>	<b>LATTE</b> di capra biologico di origine italiana, sale, caglio, vinaccia di uva Traminer 3%, vino bianco 2%
<b>PERCENTUALE DI BIOLOGICITA'</b>	100%
<b>RIFERIMENTO ALL'ORIGINE BIO</b>	Agricoltura Italia
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	Italia
<b>ALTRE INFORMAZIONI</b>	prodotto garantito senza OGM
<b>DESCRIZIONE</b>	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.

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

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> valori medi per 100 g di prodotto		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> (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	<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b> (valori limite applicati)	
Proteine (g):	22,4	Aflatossina M1 (µg/kg):	≤ 0,050
Sodio (mg):	680	pH:	4.8-5
Sale (g):	1,70		

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