

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 07/12/2020

CODICE ARTICOLO	205
DENOMINAZIONE ARTICOLO	CIPOLLINE BORETTANE CAMELATE
CATEGORIA ALIMENTARE	Conserva vegetale
DESCRIZIONE	Facilmente riconoscibile per la sua classica forma schiacciata, questa cipolla di piccole dimensioni è particolarmente apprezzata per il suo tipico gusto acidulo, intenso e al contempo dolce. La cipollina borettana rappresenta una vera e propria eccellenza gastronomica nella tradizione culinaria italiana. Lo ZUCCHERO DI CANNA utilizzato è uno zucchero biologico grezzo ottenuto direttamente dal succo estratto dalla canna mediante operazioni artigianali, senza ricorrere all'utilizzo di sostanze e trattamenti chimici. Il PEPE ROSSO KAMPOT selezionato è una vera rarità. Raccolto e lavorato manualmente in piccole quantità in Cambogia, dona alla ricetta una decisa nota dolciastra con un chiaro sentore di frutti rossi e rosa canina. Mescolato alla nota scidula e dolciastra dell'aceto, dello zucchero e della cipollina, questo ingrediente crea un equilibrio che si completa con l'olio extravergine d'oliva del Garda e l'olio di girasole alto oleico.
INGREDIENTI	Cipolline borettane 72%, aceto di VINO bianco, VINO bianco, zucchero di canna per caramello, olio di semi di girasole alto oleico, olio extravergine di oliva, sale, succo di limone, pepe rosso Kampot.
CONSIGLI PER L'USO	Possono essere un gustoso antipasto, un contorno, abbinato a dei formaggi stagionati o erborinati o anche componenti di un hamburger sfizioso.
PESO - IMBALLO	250 gr - 180 gr sgocciolato - 6 vasi per cartone
CONFEZIONE	vaso di vetro di tipo A, sterile, tappo con capsule twist-off. Materiali idonei al contatto con alimenti.
TEMPO DI VITA COMMERCIALE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	1 anno a temperatura ambiente, conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Data di scadenza gg/mm/aaa in etichetta.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE A VASO APERTO	Una volta aperto il vaso, conservare in frigorifero a +4°C per massimo 5 giorni.
STRUTTURA	Consistenza solida
OGM	assenti in conformità ai Reg. CEE n. 1829 e 1830 del 2003
CONTAMINANTI	Il prodotto rispetta il Reg. CE 1881/2006 e s.m.
PESTICIDI	Il prodotto è in accordo con la vigente legislazione italiana (D.M. 27/08/2004 e s.m.) ed europea (Reg. CR 396/05 e s.m.)

CM FORMAGGI SRL

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

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

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1213	Carica batterica (UFC/g):	<1000
Energia (kcal):	294	Enterobatteriacee (UFC/g):	<100
Grassi (g):	28	Anaerobi solfito riduttori (UFC/g):	<10
di cui acidi saturi (g):	4,2	Escherichia coli (UFC/g):	<10
Carboidrati (g):	8,3	Salmonella spp (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	7,7	Colistridi produttori di tossine botuliniche (in 25 g):	assente
Proteine (g):	1,3	PRODOTTO PASTORIZZATO	Ph < 4,5
Sale (g):	4,2		

ALLERGENI SECONDO L'ALLEGATO II DEL REG. UE 1169/2011	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Probabilmente contenuto nel prodotto finito, come traccia (cross contamination)	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, avena, orzo farro, kamut)		X		X
Crostacei e derivati		X		X
Uova e prodotti a base di uova				
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e derivati		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte e derivati *		X		X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e derivati		X		X
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	X			
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e derivati		X		X

DICHIARAZIONE DI AUTOCONTROLLO	L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni ai Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 2073/2005 e s.m.
---------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CM FORMAGGI SRL

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

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

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/03/2021

CODICE ARTICOLO	208
DENOMINAZIONE ARTICOLO	CIPOLLA GIARRATANA
CATEGORIA ALIMENTARE	Cipolline Caramellate in olio con pepe kampfot
DESCRIZIONE	Facilmente riconoscibile per la sua classica forma schiacciata, questa cipolla di piccole dimensioni è particolarmente apprezzata per il suo tipico gusto acidulo, intenso e al contempo dolce. La cipollina borettana rappresenta una vera e propria eccellenza gastronomica nella tradizione culinaria italiana. Lo ZUCCHERO DI CANNA che utilizziamo è uno zucchero biologico grezzo ottenuto direttamente dal succo estratto dalla canna schiacciata mediante operazioni artigianali, senza ricorrere all'utilizzo di sostanze chimiche e di trattamenti con solventi. Il PEPE ROSSO KAMPOT selezionato è una vera rarità. Raccolto e lavorato manualmente in piccole quantità in Cambogia, dona alla ricetta una decisa nota dolciastra con un chiaro sentore di frutti rossi e rosa canina.
INGREDIENTI	Cipolline Giarratane 70 %, Zucchero, Olio di Semi di Girasole 12%, Olio Extra Vergine di Oliva 4%, Aceto di VINO Bianco (SOLFITI), VINO Bianco (SOLFITI), Sale, Limone, Pepe Timut 0,4 %.
CONSIGLI PER L'USO	Le cipolle giarratane rappresentano un contorno alternativo e gustoso a pesce e carni bianche. Sono ottime con formaggi a pasta molle dalla nota acida il gorgonzola cremoso.
PESO - IMBALLO	250 gr - 200 gr sgocciolato / 6 vasi per cartone
CONFEZIONE	vaso di vetro di tipo A, sterile, tappo con capsule twist-off, in banda stagnata/plastica. Materiali idonei al contatto con alimenti.
TEMPO DI VITA COMMERCIALE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	1 anno a temperatura ambiente, conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Data di scadenza gg/mm/aaa in etichetta.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE A VASO APERTO	Una volta aperto il vaso, conservare in frigorifero a +4°C per massimo 5 giorni.
STRUTTURA	Consistenza solida
OGM	assenti in conformità ai Reg. CEE n. 1829 e 1830 del 2003
CONTAMINANTI	Il prodotto rispetta il Reg. CE 1881/2006 e s.m.
PESTICIDI	Il prodotto è in accordo con la vigente legislazione italiana (D.M. 27/08/2004 e s.m.) ed europea (Reg. CR 396/05 e s.m.)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	359	Carica batterica (UFC/g):	<1000
Energia (kcal):	85	Muffe (UFC/g):	<1000
Grassi (g):	1,1	Enterobatteriacee (UFC/g):	<100
di cui acidi saturi (g):	0,2	Anaerobi solfito riduttori (UFC/g):	<10
Carboidrati (g):	18	Escherichia coli (UFC/g):	<10
di cui zuccheri (g):	15	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g):	<10

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

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

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

Proteine (g):	0,5	Salmonella spp (in 25 g):	assente
Sale (g):	2,8	Clostridi produttori di tossine botuliniche (in 25g):	assente
pH:	<4,6		

ALLERGENI SECONDO L'ALLEGATO II DEL REG. UE 1169/2011	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Probabilmente contenuto nel prodotto finito, come traccia (cross contamination)	
	SI	NO	SI	NO
Grano e prodotti derivati		X		X
Segale e prodotti derivati		X		X
Orzo e prodotti derivati		X		X
Avena e prodotti derivati		X		X
Farro e prodotti derivati		X		X
Grazo khorasan (kamut) e prodotti derivati		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte e prodotti a base di latte		X		X
Mandorle e prodotti derivati		X		X
Nocciole e prodotti derivati		X		X
Noci e prodotti derivati		X		X
Noci di acagiù e prodotti derivati		X		X
Noci di pecan e prodotti derivati		X		X
Pistacchi e prodotti derivati		X		X
Noci macadamia e prodotti derivati		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X		X
Anidride solforosa e SOLFITI in concentrazione superiore a 10 mg/kg (SO2)	X			
Lupino e prodotti a base di lupino		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

DICHIARAZIONE DI AUTOCONTROLLO

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni ai Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 2073/2005 e s.m.

CM FORMAGGI SRL

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

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

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 07/12/2020

CODICE ARTICOLO	204
DENOMINAZIONE ARTICOLO	CIPOLLE DI TROPEA AL VINO ROSSO
CATEGORIA ALIMENTARE	Conserva vegetale
DESCRIZIONE	La CIPOLLA ROSSA DI TROPEA è tra i prodotti più interessanti del panorama agricolo italiano. Coltivato lungo la fascia tirrenica, è un ortaggio molto versatile, dolce e con una croccantezza inimitabile. Lo ZUCCHERO DI CANNA utilizzato è uno zucchero biologico grezzo ottenuto direttamente dal succo estratto dalla canna mediante operazioni artigianali, senza ricorrere all'utilizzo di sostanze e trattamenti chimici. L'ACETO DI VINO ROSSO e il VINO ROSSO sono stati selezionati nella zona del Lugana.
INGREDIENTI	Cipolle rosse di Tropea 76%, VINO rosso 9%, aceto di VINO rosso, zucchero di canna, sale, buccia d'arancia, olio extra vergine di oliva.
CONSIGLI PER L'USO	Possono essere un gustoso antipasto, un contorno, abbinato a dei formaggi stagionati o erborinati o anche componenti di un hamburger sfizioso.
PESO - IMBALLO	250 gr - 200 gr sgocciolato / 6 vasi per cartone
CONFEZIONE	vaso di vetro di tipo A, sterile, tappo con capsule twist-off. Materiali idonei al contatto con alimenti.
TEMPO DI VITA COMMERCIALE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	1 anno a temperatura ambiente, conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Data di scadenza gg/mm/aaa in etichetta.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE A VASO APERTO	Una volta aperto il vaso, conservare in frigorifero a +4°C per massimo 5 giorni.
STRUTTURA	Consistenza solida
OGM	assenti in conformità ai Reg. CEE n. 1829 e 1830 del 2003
CONTAMINANTI	Il prodotto rispetta il Reg. CE 1881/2006 e s.m.
PESTICIDI	Il prodotto è in accordo con la vigente legislazione italiana (D.M. 27/08/2004 e s.m.) ed europea (Reg. CR 396/05 e s.m.)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	281	Carica batterica (UFC/g):	<1000
Energia (kcal):	67	Enterobatteriacee (UFC/g):	<100
Grassi (g):	0,1	Anaerobi solfito riduttori (UFC/g):	<10
di cui acidi saturi (g):	0	Escherichia coli (UFC/g):	<10
Carboidrati (g):	8,4	Salmonella spp (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	7,6	Colistridi produttori di	assente
Proteine (g):	1,2	tossine botuliniche (in 25 g):	
Sale (g):	20,1	PRODOTTO PASTORIZZATO	Ph < 4,5

CM FORMAGGI SRL

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

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

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

ALLERGENI SECONDO L'ALLEGATO II DEL REG. UE 1169/2011	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Probabilmente contenuto nel prodotto finito, come traccia (cross contamination)	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, avena, orzo farro, kamut)		X		X
Crostacei e derivati		X		X
Uova e prodotti a base di uova				
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e derivati		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte e derivati *		X		X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e derivati		X		X
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	X			
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e derivati		X		X

DICHIARAZIONE DI AUTOCONTROLLO

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni ai Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 2073/2005 e s.m.

CM FORMAGGI SRL

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

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