

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/05/2019

<b>CODICE ARTICOLO</b>	043
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	PECORINO AFFINATO NEL FIENO
<b>PESO NETTO</b>	1,3 Kg ca.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	contiene <u>LATTE</u>
<b>INGREDIENTI</b>	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	Trattato in superficie con: olio di semi e/o E153, E172 - Stagionatura affinata in paglia e fieno
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio a latte ovino pastorizzato, a pasta semidura di colore rosso in crosta, dal gusto delicato e saporito, odore fragrante. Crosta non edibile.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	cartone
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	360 gg
<b>STAGIONATURA</b>	80 gg
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°c
<b>IMBALLO</b>	6 pezzi per cartone

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> valori medi per 100 g di prodotto		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1583,9	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<100
Energia (kcal):	381,9	Escherichia coli (UFC/g):	<100
Grassi (g):	31,2	Coliformi totali (UFC/g):	<10000
di cui acidi saturi (g):	18,7	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	0,4	<b>REQUISITI CHIMICO-FISICI</b>	
di cui zuccheri (g):	0,4	Umidità Aw>0,92 (se fresco)	pH 4,7-5,1
Proteine (g):	24,8	Ricerca Fosfatasi Negativa	Aflatossine M1 <50 ppt
Sale (g):	1,7	Inibenti assenti	

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