

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900



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

<b>CODICE ARTICOLO</b>	2009
<b>BOLLO CE</b>	IT BIO 007
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	ROBIOLA DI CAPRA BIO
<b>PESO NETTO</b>	170 gr ca.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
<b>INGREDIENTI</b>	<u>LATTE</u> di capra biologico di origine italiana, sale, coagulante microbico
<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 fresco prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi. La pasta è bianca, soffice, cremosa e spalmabile. Il gusto è dolce, leggermente sapido e acidulo.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	vasetto termosaldato
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	60 gg
<b>STAGIONATURA</b>	assente
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°c
<b>IMBALLO</b>	16 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):	745	Carica batterica totale (UFC/g):	<1.000.000
Energia (kcal):	179	Coliformi totali (UFC/g):	<10.000
Grassi (g):	13,5	Salmonella (in 25 g):	assente
di cui saturi (g):	9,8	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	2,8	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g):	<10
di cui zuccheri (g):	2,3	Escherichia Coli (UFC/g):	<100
Lattosio (g):	2,2	Lieviti (UFC/g):	<10.000
Fibre (g):	<0,1	<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b> (valori limite applicati)	
Proteine (g):	11,6	Aflatossina M1 (µg/kg):	≤ 0,050
Sodio (mg):	120,0	pH:	4.2-4.4
Sale (g):	0,30		

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

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900



## PRODUCT DATA SHEET - DATE REV. 23/07/2021

ARTICLE CODE	2009
EC STAMP	IT BIO 007
PRODUCT NAME	ROBIOLA DI CAPRA BIO
NET WEIGHT	170 gr about
ALLERGENS	Milk and milk derivates (including lactose)
INGREDIENTS	Organic goat's <u>MILK</u> of Italian origin, salt, microbial coagulant
PERCENTAGE OF ORGANICITY	100%
REFERENCE TO ORGANIC ORIGIN	Italy Agriculture
ORIGINS OF MILK	Italy
OTHER INFORMATION	product guaranteed GMO-free
DESCRIPTION	Cheese produced with 100% Italian milk from the Dolomites and the Alps and Prealps. Fresh cheese with soft, creamy and spreadable white paste. The taste is sweet, slightly savory and acidulous.

TYPE OF PACKAGING	heat-sealed jar
SHELF - LIFE FROM PACKAGING	60 days
SEASONING	absent
STORAGE CONDITIONS	+4°C
PACKAGING	16 pcs per carton

NUTRITIONAL FACTS average values per 100 g of product		MICROBIOLOGICAL PROPRIETIES (limit values applied)	
Energy (kj):	745	Total bacterial load (CFU/g):	<1.000.000
Energy (kcal):	179	Total Coliforms (CFU/g):	<10.000
Total fat (g):	13,5	Salmonella (in 25 g):	assente
Saturated (g):	9,8	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Total carbs (g):	2,8	Coagulase-positive staphylococci (CFU/g):	<10
Sugar (g):	2,3	Escherichia Coli (CFU/g):	<100
Lactose (g):	2,2	Yeasts (CFU/g):	<10.000
Fibres (g):	<0,1	<b>CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES (limit values applied)</b>	
Protein (g):	11,6		
Sodium (mg):	120,0	Aflatoxin M1 (µg/kg):	≤ 0,050
Salt (g):	0,30	pH:	4.2-4.4

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