

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900



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

| | |
|---------------------------------------|---|
| CODICE ARTICOLO | 2003 |
| BOLLO CE | IT BIO 007 |
| DENOMINAZIONE ARTICOLO | CUOR DI TIMO BIO |
| PESO NETTO | 2,5 kg ca. |
| INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI | Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) |
| INGREDIENTI | LATTE di capra biologico di origine italiana, sale, caglio, timo biologico 3%, olio extra vergine di oliva biologico. Crosta edibile. |
| PERCENTUALE DI BIOLOGICITA' | 100% |
| RIFERIMENTO ALL'ORIGINE BIO | Agricoltura Italia |
| ORIGINE DEL LATTE | Italia |
| ALTRE INFORMAZIONI | prodotto garantito senza OGM |
| DESCRIZIONE | Formaggio a pasta color avorio, semidura, compatta e fondente, prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi. Il sapore è dolce, sapido, con leggero sentore caprinoo con la nota aromatica del timo di Sicilia essiccato al sole. |

| | |
|---|---------------------------|
| TIPO DI CONFEZIONAMENTO | sottovuoto |
| SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO | 180 gg |
| STAGIONATURA | 3-7 mesi |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | +4°C |
| IMBALLO | 2 pz x scatola di cartone |

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto | | CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori limite applicati) | |
|--|------|---|------------|
| Energia (kj): | 1746 | Carica batterica totale (UFC/g): | <1.000.000 |
| Energia (kcal): | 421 | Coliformi totali (UFC/g): | <10.000 |
| Grassi (g): | 36,2 | Salmonella (in 25 g): | assente |
| di cui saturi (g): | 27,1 | Listeria monocytogenes (in 25 g): | assente |
| Carboidrati (g): | 2,7 | 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): | 1,1 | CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori limite applicati) | |
| Proteine (g): | 21,7 | Aflatossina M1 (µg/kg): | ≤ 0,050 |
| Sodio (mg): | 640 | pH: | 4.8-5 |
| Sale (g): | 1,6 | | |

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