

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900



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

CODICE ARTICOLO	2007
BOLLO CE	IT BIO 007
DENOMINAZIONE ARTICOLO	PRIMO SALE DI CAPRA BIO
PESO NETTO	150 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> di capra biologico di origine italiana, sale, coagulante microbico
PERCENTUALE DI BIOLOGICITA'	100%
RIFERIMENTO ALL'ORIGINE BIO	Agricoltura Italia
ORIGINE DEL LATTE	Italia
ALTRE INFORMAZIONI	prodotto garantito senza OGM
DESCRIZIONE	Formaggio fresco prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi; di colore bianco, senza crosta. Il gusto è molto fresco e delicato.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	vasetto termosaldato
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	30 gg
STAGIONATURA	assente
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°c
IMBALLO	16 pz x scatola di cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori limite applicati)	
Energia (kj):	859	Carica batterica totale (UFC/g):	<1.000.000
Energia (kcal):	206	Coliformi totali (UFC/g):	<10.000
Grassi (g):	13,5	Salmonella (in 25 g):	assente
di cui saturi (g):	9,6	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	1,9	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g):	<10
di cui zuccheri (g):	0,9	Escherichia Coli (UFC/g):	<100
Lattosio (g):	0,1	Lieviti (UFC/g):	<10.000
Fibre (g):	<0,1	CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori limite applicati)	
Proteine (g):	19,2	Aflatossina M1 (µg/kg):	≤ 0,050
Sodio (mg):	296	pH:	5.6-5.8
Sale (g):	0,74		

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	2007
EC STAMP	IT BIO 007
PRODUCT NAME	PRIMO SALE DI CAPRA BIO
NET WEIGHT	150 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 of white color, without rind. The taste is very fresh and delicate.

TYPE OF PACKAGING	heat-sealed jar
SHELF - LIFE FROM PACKAGING	30 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):	859	Total bacterial load (CFU/g):	<1.000.000
Energy (kcal):	206	Total Coliforms (CFU/g):	<10.000
Total fat (g):	13,5	Salmonella (in 25 g):	assente
Saturated (g):	9,6	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Total carbs (g):	1,9	Coagulase-positive staphylococci (CFU/g):	<10
Sugar (g):	0,9	Escherichia Coli (CFU/g):	<100
Lactose (g):	0,1	Yeasts (CFU/g):	<10.000
Fibres (g):	<0,1	CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES (limit values applied)	
Protein (g):	19,2		
Sodium (mg):	296	Aflatoxin M1 (µg/kg):	≤ 0,050
Salt (g):	0,74	pH:	5.6-5.8

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