

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 23/03/2020

CODICE ARTICOLO	014
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	VERDE CREMOSO CON TARTUFO
PESO NETTO	12,5 Kg ca. (forma intera) - 6,5 kg ca. (1/2 forma) - 1,5 kg ca. (1/8 forma)
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> vaccino intero pastorizzato a 72,5°C per 45 secondi circa, Caglio di vitello liquido, Fermenti lattici liquidi, Sale, Sospensione spore Penicillium, Coltura liquida di un ceppo di Saccharomyces Cerevisiae, tartufo nero estivo di Acqualagna (Tuber Aestivum Vitt.) macinato in salamoia (1-2%)
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Crosta ruvida, grigio e/o rosata a seconda dei locali di stagionatura, di consistenza resistente ed elastica, non edibile. Pasta di colore bianco o paglierino, screziata uniformemente di colore verde chiaro per moderato sviluppo di muffe (erborinatura) e presenza di frammenti di tartufo. Sapore leggermente piccante tendente al dolce, caratteristico sentore di tartufo. Struttura pasta: unita, morbida, da leggermente cremosa a cremosa.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	vaschetta termosaldada per 1/8
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	60 gg
STAGIONATURA	80 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	1 pezzo per cartone per forma intera e 1/2 forma - 4 pezzi per cartone per 1/8 forma

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005 in UFC/g - (n=5, c=2)	
Energia (kj):	1299	Escherichia coli	M=1.000, m=100
Energia (kcal):	310	Stafilococchi coagulasi positivi	M=1.000, m=100
Grassi (g):	27		
di cui acidi saturi (g):	19		
Carboidrati (g):	0		
di cui zuccheri (g):	0		
Proteine (g):	18	Enterotossine stafilococciche	non rilevabili in 25 g
Sale (g):	1,5	Listeria Monocytogenes	assente in 25 g

m=limite entro il quale il risultato è soddisfacente
n=num.di unità di campionamento che costituiscono il campione
Il risultato è inaccettabile se uno o più valori ottenuti sono superiori a M o più di c/n sono compresi tra m e M

M=limite entro il quale il risultato non è soddisfacente
c=num.di unità campionarie per i quali è ammissibile
Il risultato è inaccettabile se uno o più valori ottenuti sono superiori a M o più di c/n sono compresi tra m e M

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