

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 02/02/2021

<b>CODICE ARTICOLO</b>	959
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	GRAN PECORA
<b>PESO NETTO</b>	19 kg ca.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	Contiene <u>LATTE di pecora</u>
<b>INGREDIENTI</b>	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	Trattato in superficie con E235-E202
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio a pasta gialla chiara, compatta e leggermente occhiata. La crosta è di color marrone, rigata e non edibile. Il sapore è deciso, leggermente piccante.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	cartone
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	720 giorni
<b>STAGIONATURA</b>	minimo 6 mesi
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°C
<b>IMBALLO</b>	1 pezzo 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):	1809	<i>TENORI PATOGENI</i>	
Energia (kcal):	432	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Grassi (g):	37	Salmonella SSP (in 25 g):	assente
di cui acidi saturi (g):	25	<i>TENORE DI GERMI TESTIMONI DI CARENZA IGIENICA</i>	
Carboidrati (g):	0,2	Stafilococco aureo (UFC/g):	m=100 M=1000 n=5 c=2
di cui zuccheri (g):	0,2		
Proteine (g):	25	Escherichia coli (UFC/g):	m=100 M=1000 n=5 c=2
Sale (g):	2,1		

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