

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/05/2019

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>CODICE ARTICOLO</b>                | 033  |
| <b>BOLLO CE</b>                       | IT 03 1433 CE  |
| <b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>         | DOLCE DI PECORA  |
| <b>PESO NETTO</b>                     | 1,50 - 1,80 kg ca.   |
| <b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b> | Contiene <u>LATTE</u>  |
| <b>INGREDIENTI</b>                    | <u>LATTE</u> di pecora pastorizzato, sale, caglio  |
| <b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>      | Trattato in superficie con E203-E235   |
| <b>ORIGINE DEL LATTE</b>              | ITALIA   |
| <b>DESCRIZIONE</b>                    | Formaggio a pasta compatta, di colore paglierino chiaro, omogeneo. Il sapore è dolce, fresco, persistente al palato. Ha la tipica forma a scalzo tondo. La crosta non è edibile. E' un formaggio da tavola che si abbina a salumi e a vini bianchi anche fruttati. |

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>          | sottovuoto in cassetta di plastica |
| <b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b> | 120 giorni                         |
| <b>STAGIONATURA</b>                     | minimo 50 giorni                   |
| <b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>       | +4°C                               |
| <b>IMBALLO</b>                          | 6 pezzi per cassetta               |

| <b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b><br>valori medi per 100 g di prodotto |      | <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b><br>in conformità al Reg. CE 2073/2005 |                     |
|--|------|--|---------------------|
| Energia (kj):  | 1346 | Fosfatasi  | negativa            |
| Energia (kcal):  | 322  | Salmonella (UFC/25g):  | assenti             |
| Grassi (g):  | 27   | Listeria monocytoge (UFC/25g):   | assenti             |
| di cui acidi saturi (g):   | 21   | E.coli (MPN/g):  | assenti             |
| Carboidrati (g):   | 1,1  | Stafilococchi Totali (UFC/g):  | 2.2x10 <sup>3</sup> |
| di cui zuccheri (g):   | <1   | Stafilococco aureo (UFC/G):  | assenti             |
| Proteine (g):  | 20   |  |                     |
| Sale (g):  | 2,3  |  |                     |

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