

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

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

<b>CODICE ARTICOLO</b>	031
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	PECORINO IL SUPERBO
<b>PESO NETTO</b>	2 kg ca.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	contiene <u>LATTE</u>
<b>INGREDIENTI</b>	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	Trattato in superficie con: conservanti E202-E235 e coloranti E172
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio a pasta semidura, colore rosso in crosta, dal gusto deciso ma con note di dolcezza. Odore fragrante. Crosta non edibile.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	cartone
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	180 gg
<b>STAGIONATURA</b>	minimo 45 gg
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°c
<b>IMBALLO</b>	6 pezzi 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):	1369,2	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<100
Energia (kcal):	330,1	Escherichia coli (UFC/g):	<100
Grassi (g):	27,1	Coliformi totali (UFC/g):	<10000
di cui acidi saturi (g):	15,9	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	1,2	<b>REQUISITI CHIMICO-FISICI</b>	
di cui zuccheri (g):	1,2	Umidità Aw>0,92 (se fresco)	pH 4,7-5,1
Proteine (g):	20,4	Ricerca Fosfatasi Negativa	Aflatossine M1 <50 ppt
Sale (g):	1,3	Inibenti assenti	

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