

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900



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

CODICE ARTICOLO	2005
BOLLO CE	IT BIO 007
DENOMINAZIONE ARTICOLO	IL DELICATO BIO
PESO NETTO	5,3 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> di mucca 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 prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi. La pasta è semimorbida, cremosa, di colore giallo chiaro. La crosta edibile giallo paglierino è sottile. Il gusto è deciso, dolce e latteo.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sfuso in carta alimentare
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	120 gg
STAGIONATURA	2-6 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°c
IMBALLO	1 pz singolo

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori limite applicati)	
Energia (kj):	1445	Carica batterica totale (UFC/g):	<1.000.000
Energia (kcal):	348	Coliformi totali (UFC/g):	<10.000
Grassi (g):	29	Salmonella (in 25 g):	assente
di cui saturi (g):	18,1	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	1,6	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g):	<10
di cui zuccheri (g):	0	Escherichia Coli (UFC/g):	<100
Fibre (g):	0	Lieviti (UFC/g):	<10.000
Lattosio (g):	<0,1	CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori limite applicati)	
Proteine (g):	20,2	Aflatossina M1 (µg/kg):	≤ 0,050
Sodio (mg):	680	pH:	-
Sale (g):	1,7		

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	2005
EC STAMP	IT BIO 007
PRODUCT NAME	IL DELICATO BIO
NET WEIGHT	5,3 kg about
ALLERGENS	Milk and milk derivates (including lactose)
INGREDIENTS	Organic cow's MILK 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. Semi-soft and creamy cheese, light yellow in color. The straw-yellow rind is thin. The taste is strong, sweet and milky.

TYPE OF PACKAGING	single piece in food grade paper
SHELF - LIFE FROM PACKAGING	120 days
SEASONING	2-6 months
STORAGE CONDITIONS	+4°c
PACKAGING	1 pcs per carton

NUTRITIONAL FACTS average values per 100 g of product		MICROBIOLOGICAL PROPRIETIES (limit values applied)	
Energy (kj):	1445	Total bacterial load (CFU/g):	<1.000.000
Energy (kcal):	348	Total Coliforms (CFU/g):	<10.000
Total fat (g):	29	Salmonella (in 25 g):	assente
Saturated (g):	18,1	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Total carbs (g):	1,6	Coagulase-positive staphylococci (CFU/g):	<10
Sugar (g):	0	Escherichia Coli (CFU/g):	<100
Lactose (g):	0	Yeasts (CFU/g):	<10.000
Fibres (g):	<0,1	CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES (limit values applied)	
Protein (g):	20,2	Aflatoxin M1 (µg/kg):	≤ 0,050
Sodium (mg):	680	pH:	-
Salt (g):	1,7		

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