

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900



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

CODICE ARTICOLO	2010
BOLLO CE	IT BIO 007
DENOMINAZIONE ARTICOLO	IL RAFFINATO IN CERA D'API BIO
PESO NETTO	2,5 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, caglio. Avvolto in cera d'api naturale biologica (5%) non edibile
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 giallo paglierino è compatta e friabile. La crosta è gialla, consistente e liscia, ricoperta di cera d'api. Il gusto è elegante, pieno e persistente.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sfuso in carta alimentare
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	6-12 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	2 pz per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori limite applicati)	
Energia (kj):	1813	Carica batterica totale (UFC/g):	<1.000.000
Energia (kcal):	437	Coliformi totali (UFC/g):	<10.000
Grassi (g):	36,5	Salmonella (in 25 g):	assente
di cui saturi (g):	26,2	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	0,9	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g):	<10
di cui zuccheri (g):	0,4	Escherichia Coli (UFC/g):	<100
Lattosio (g):	<0,01	Lieviti (UFC/g):	<10.000
Fibre (g):	0	CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori limite applicati)	
Proteine (g):	26	Aflatossina M1 (µg/kg):	≤ 0,050
Sodio (mg):	760	pH:	4.8-5.0
Sale (g):	1,9		

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	2010
EC STAMP	IT BIO 007
PRODUCT NAME	IL RAFFINATO IN CERA D'API BIO
NET WEIGHT	2,5 kg about
ALLERGENS	Milk and milk derivates (including lactose)
INGREDIENTS	Organic cow's MILK of Italian origin, salt, rennet. Wrapped in natural organic beeswax (5%), non-edible.
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. Cheese with a straw-yellow, compact and crumbly paste. The rind is yellow, consistent and smooth, covered with beeswax. The taste is elegant, full and persistent.

TYPE OF PACKAGING	single piece in food grade paper
SHELF - LIFE FROM PACKAGING	180 days
SEASONING	6-12 months
STORAGE CONDITIONS	+4°C
PACKAGING	2 pcs per carton

NUTRITIONAL FACTS average values per 100 g of product		MICROBIOLOGICAL PROPRIETIES (limit values applied)	
Energy (kj):	1813	Total bacterial load (CFU/g):	<1.000.000
Energy (kcal):	437	Total Coliforms (CFU/g):	<10.000
Total fat (g):	36,5	Salmonella (in 25 g):	assente
Saturated (g):	26,2	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Total carbs (g):	0,9	Coagulase-positive staphylococci (CFU/g):	<10
Sugar (g):	0,4	Escherichia Coli (CFU/g):	<100
Lactose (g):	<0,01	Yeasts (CFU/g):	<10.000
Fibres (g):	0	CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES (limit values applied)	
Protein (g):	26		
Sodium (mg):	760	Aflatoxin M1 (µg/kg):	≤ 0,050
Salt (g):	1,9	pH:	4.8-5.0

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