

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 23/03/2020

CODICE ARTICOLO	011
BOLLO CE	IT 01 62 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	IL FARCITO COPELLI
PESO NETTO	1,7 Kg c.a.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	GORGONZOLA DOP (<u>LATTE</u> vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici liquidi, sospensione spore Penicillium, coltura liquida di un ceppo di Saccharomyces Cerevisiaes, caglio di vitello liquido, sale) 40% - MASCARPONE (crema di <u>LATTE</u> , <u>LATTE</u> , correttore di acidità: acido citrico) 60%
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	La forma di Gorgonzola matura viene "pelata" per eliminarne completamente la crosta e poi viene sezionata per consentire la stratificazione alternata di Gorgonzola e Mascarpone. La pasta è di colore bianco o paglierino, screziata uniformemente di colore verde chiaro per moderato sviluppo di muffe (strato Gorgonzola DOP) e bianco uniforme (strato mascarpone). La pasta è stratificata, morbida e cremosa. Il sapore è dolce, con accenni lievemente piccanti.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	scatola cartone
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	30 gg
STAGIONATURA	assente
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	4 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005 in UFC/g - (n=5, c=2)	
Energia (kj):	1518	Escherichia coli	M=1.000, m=100
Energia (kcal):	363	Stafilococchi coagulasi positivi	M=1.000, m=100
Grassi (g):	35		
di cui acidi saturi (g):	25		
Carboidrati (g):	2,6		
di cui zuccheri (g):	2,6		
Proteine (g):	10	Enterotossine stafilococciche	non rilevabili in 25 g
Sale (g):	0,7	Listeria Monocytogenes	assente in 25 g

m=limite entro il quale il risultato è soddisfacente

n=num.di unità di campionamento che costituiscono il campione

Il risultato è inaccettabile se uno o più valori ottenuti sono superiori a M o più di c/n sono compresi tra m

M=limite entro il quale il risultato non è soddisfacente

c=num.di unità campionarie per i quali è amme

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