

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