

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI  
DAL 1920

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/11/2020 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 10/11/2020

<b>CODICE ARTICOLO</b> Product code	145
<b>BOLLO CE</b> CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b> Product Description	CAPROTTO DELLA MAREMMA
<b>PESO NETTO</b> Net weight	9 Kg c.a.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b> Allergen information	contiene <u>LATTE</u> ; It contains <u>MILK</u>
<b>INGREDIENTI</b> Ingredients	<u>LATTE</u> caprino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici Pasteurised goat's <u>MILK</u> , rennet, salt, lactic ferments
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b> Method of preparation	Trattato in crosta con: fieno, olio di oliva fondoso, E235 Treated in crust with: hay, olive oil, E235
<b>ORIGINE DEL LATTE</b> Origin of Milk	ITALIA; ITALY
<b>DESCRIZIONE</b>  Description	La stagionatura di 9 mesi ed il latte di pura capra lo rendono compatto, granoso e dal gusto persistente. Crosta non edibile.  The 9 months of maturation and the pure goat milk make it compact, grainy and persistent taste. Crust not edible.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b> Packing	cartone carton
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b> SHELF LIFE- From packaging date	180 gg 180 days
<b>STAGIONATURA</b> Seasoning	minimo 180 gg min. 180 days
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b> Storage condition	+4°C
<b>IMBALLO</b> Packaging	1 pezzo per cartone (forma intera - 1/2) 1 piece per box (whole wheel - 1/2)

**COPELLI 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  
DAL 1920

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
NUTRITIONAL DECLARATION Average value 100 g of product		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS in compliance with the Reg. CE 2073/2005	
Energia / Energy (kj):	1267	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<100
Energia / Energy (kcal):	306	Escherichia coli (UFC/g):	<1000
Grassi / Fat (g):	23,0	Coliformi totali (UFC/g): total coliforms (UFC/g):	<1000
di cui acidi saturi (g): of which saturated fatty acids (g):	15,8		
Carboidrati / Carbohydrates (g):	1,0	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente absent
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	1,0	Salmonella spp (in 25 g):	assente absent
Proteine / Protein (g):	22,4		
Sale / Salt (g):	0,8		

**COPELLI SRL**

**Str.Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA**

**Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it**