

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 12/03/2019
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 12/03/2019

CODICE ARTICOLO Product code	750
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	FORMAGGELLA VALSABBIA
PESO NETTO Net weight	1,6 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	<u>LATTE ; MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> vaccino, sale, caglio, fermenti lattici e penicillium candidum Cow's <u>MILK</u> , salt, rennet, lactic ferments and penicillium candidum
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	Italia; Italy
DESCRIZIONE Description	Formaggio prodotto nel territorio della Val Sabbia, in provincia di Brescia; formaggio grasso di breve stagionatura, a pasta morbida, di colore bianco, quasi sempre assente di occhiature. La crosta è sottile, di colore bianco o paglierino chiaro. Cheese produced in the territory of Val Sabbia, in the province of Brescia; fat cheese of short maturation, soft paste, white color, almost always absent of holes. The crust is thin, white or light straw.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	60 gg 60 days
STAGIONATURA Seasoning	30-60 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	30-60 days
IMBALLO Packaging	4 pezzi per cartone 4 pieces per box

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):	1497	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente absent
Energia / Energy (kcal):	360	Stafilococchi coagulasi positivi (ufc/gr): Staphylococcus coagulase positive (ufc/gr):	m:10 M:100
Grassi / Fat (g):	27,8	Escherichia Coli (ufc/gr):	m:100
di cui acidi saturi (g): of which saturates (g):	19,4		M:1000
Carboidrati / Carbohydrates (g):	1,6	Enterotossine stafilococciche (in 25 gr): staphylococcal enterotoxins (in 25 gr):	non rilev not detected
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0,19	Aftatossine M1: Aflatoxin M1:	<50 ppt
Proteine/ Protein (g):	23,7	(Analisi sul latte in entrata) (Analysis of milk intake)	
Sale / Salt (g):	1,9		

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