

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI  
DAL 1920

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 02/02/2021 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 02/02/2021

<b>CODICE ARTICOLO</b> Product code	959
<b>BOLLO CE</b> CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b> Product Description	GRAN PECORA
<b>PESO NETTO</b> Net weight	17 kg ca.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b> Allergen information	Contiene <u>LATTE di pecora</u> ; it contains sheep's <u>MILK</u>
<b>INGREDIENTI</b> Ingredients	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici Pasteurized sheep's <u>MILK</u> , salt, rennet, lactic ferments
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b> Method of preparation	Trattato in superficie con E235-E202 Treated on crust with preservative E235-E202
<b>ORIGINE DEL LATTE</b> Origin of Milk	ITALIA; ITALY
<b>DESCRIZIONE</b>  Description	<p>Formaggio a pasta gialla chiara compatta e leggermente occhiata. La crosta è di color marrone, rigata e non edibile. Il sapore è intenso e gradevolmente piccante. È ottimo sia come formaggio da tavola sia da grattugiare per arricchire primi e secondi piatti.</p> <p>Compact, yellow cheese with slightly holes. The rind is brown, streaked and not edible. The taste is intense and pleasantly spicy. It is excellent both as a table cheese and to be grated to enrich first and second courses.</p>

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b> Packing	cartone carton
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b> SHELF LIFE- From packaging date	120 giorni 120 days
<b>STAGIONATURA</b> Seasoning	minimo 6 mesi min. 6 months
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b> Storage condition	+4°C
<b>IMBALLO</b> Packaging	1 pezzo per cartone 1 piece per carton

**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. 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):	1809	<b>TENORI PATOGENI PATHOGENIC CONTENT</b>	
Energia / Energy (kcal):	432	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente absent
Grassi / Fat (g):	37	Salmonella SSP (in 25 g):	assente absent
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	25	<b>TENORE DI GERMI TESTIMONI DI CARENZA IGIENICA GERM CONTENT OF HYGIENE DEFICIENCIES</b>	
Carboidrati / Carbohydrates (g):	0,2	Stafilococco aureo (UFC/g):	m=100 M=1000
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0,2	Staphylococcus aureus (UFC/g):	n=5 c=2
Proteine / Protein (g):	25	Escherichia coli (UFC/g):	m=100 M=1000
Sale / Salt (g):	2,1		n=5 c=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