



Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 1x125g Cuscino 125g "Tre Stelle"

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 1x125g Cuscino 125g "Tre Stelle"	
GENERE PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata	
INGREDIENTI – ORIGINE E QUANTITÀ %	Latte bufalino – Origine Italia – 99,399% Sale – Origine Austria – 0,600% Caglio – Origine Italia – 0,001%	
PEZZATURA	1x125g	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	125g e	
SHELF-LIFE	34 giorni dalla data di spedizione.	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2 / +7 °C	
CODICE ARTICOLO	TS125TR08	
BOLLO CE	IT X8S8K CE	
NOMENCLATURA DOGANALE	04061030	
INFORMAZIONI ALLERGENI (DIRETTIVA ALLERGENI 2003/89/CE E SUCC. MODIFICHE)		
Latte Bufalino, Lattosio. Allergeni da contaminazione crociata: Nessuno.		
INFORMAZIONI OGM (REGOLAMENTI CE 1829/2003 E 1830/2003)		
Il prodotto non contiene OGM		
DICHIARAZIONE CONFORMITÀ IMBALLAGGIO PRIMARIO		
(MOCA) conforme al Reg. CE n.1935/2004 (MOAH e MOSH) conforme al Reg. UE n.10/2011 per imballi a contatto diretto con alimenti		
IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ		
Il lotto di produzione è identificato con l'espressione numerica JJJ in associazione alla data di scadenza impressa su ogni confezione. Modalità di indicazione data di scadenza: GG/MM/AAAA		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
FORMA	Tondeggiante.	
ASPETTO ESTERNO	Colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscosa né scagliata.	
STRUTTURA DELLA PASTA	A foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire fondente; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici.	
SAPORE	Muschiato. Al palato presenta un aroma caratteristico e delicato, non paragonabile con altri formaggi freschi a pasta filata, dovuto essenzialmente alla natura della sua materia prima.	
ODORE	Caratteristico.	
CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PH	5,24	
UMIDITÀ	Max. 65%	



Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 1x125g Cuscino 125g "Tre Stelle"

GRASSO SU SOSTANZA SECCA	Min. 52%
---------------------------------	----------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	ufc/g	10 - 10 ² ufc/g	n=5, c=2	EN ISO 6888-1	Mensile
E.COLI β-GLUCURONIDASI +	ufc/g	10 ² - 10 ³ ufc/g	n=5, c=2	ISO 16649-2	Mensile
SALMONELLA SPP.	ufc/25g	Non Rilevabile in 25g	Non Rilevabile in 25g	ISO 6579	Mensile
LISTERIA M.	ufc/25g	Non Rilevabile in 25g	Non Rilevabile in 25g	UNI EN ISO 11290-1	Mensile
CAMPYLOBACTER TERMOPHILUS	ufc/25g	Assente in 25g	Assente in 25g	UNI ISO 21528-2	Mensile

ALTRE INDAGINI ANALITICHE

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
AFLATOSSINA M1 (SUL LATTE)	µg/Kg	<0,05		ISO 14675 IDF 186	Semestrale
RESIDUI DA FITOFARMACI	ufc/g	<LoQ		UNI EN 15662	Semestrale
METALLI PESANTI: PIOMBO	mg/Kg	<0,02		ICP MS	Semestrale
METALLI PESANTI: CADMIO	mg/Kg	<0,02		ICP MS	Semestrale
METALLI PESANTI: ARSENICO	mg/Kg	<0,02		ICP MS	Semestrale
METALLI PESANTI: MERCURIO	mg/Kg	<0,02		ICP MS	Semestrale
PCBDL E DIOSINE	pg/g grasso	<6,00		HRGC-HRMS	Annuale

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO (REG. CE 1169/2011)

PARAMETRO	VALORI	% A.R.*
ENERGIA	1024 kJ / 247 kcal	12%
GRASSI	21,0 g	30%
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	14,0 g	68%
CARBOIDRATI:	0,50 g	<1%
- DI CUI ZUCCHERI	0,50 g	<1%
PROTEINE	14,0 g	28%
SALE	0,6 g	13%

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)


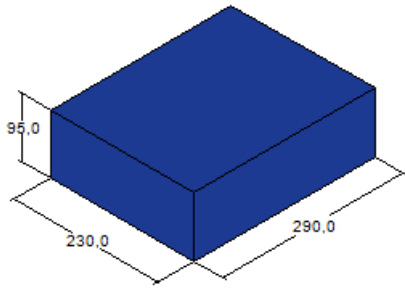
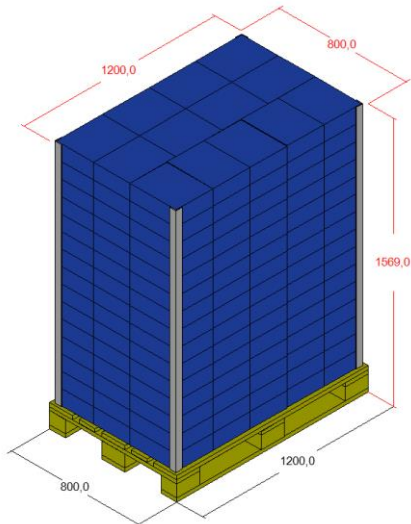
INDICAZIONI DI CONSUMO

Per esaltare il gusto e la qualità del prodotto si consiglia di immergere la confezione ancora chiusa a bagnomaria in acqua a temperatura di 30°C per circa 15 minuti prima del consumo.
Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro le 24 ore successive.



Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 1x125g Cuscino 125g "Tre Stelle"

IMBALLAGGI – PALLETIZZAZIONE

IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto in NYLON+PE	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	mm 130x50x130h	
TARA IMBALLO PRIMARIO	3g	
EAN PEZZO	8023074000037	
IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato	
DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO	mm 290x230x95	
TARA IMBALLO SECONDARIO	166g	
UNITÀ PER COLLO	12 unità	
PESO NETTO TOTALE PER COLLO	Totale 1,5 Kg netto sgocciolato	
EAN CARTONE	18023074000034	
PALLET	EURO/EPAL mm 1200x800	
COLLI PER STRATO	13	
STRATI PER PALLET	15	
COLLI PER PALLET	195	
DIMENSIONI PALLET	mm 1200x800x1569h	
TOTALE PESO NETTO PRODOTTO PER PALLET	292,5 Kg	