



## Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 4x125g Bicchiere 500g "Tre Stelle"

| DENOMINAZIONE DI VENDITA           | Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 4x125g Bicchiere 500g "Tre Stelle"                                           |                                                                                     |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| GENERE PRODOTTO                    | Formaggio fresco a pasta filata                                                                                  |  |
| INGREDIENTI – ORIGINE E QUANTITÀ % | Latte bufalino – Origine Italia – 99,399%<br>Sale – Origine Austria – 0,600%<br>Caglio – Origine Italia – 0,001% |                                                                                     |
| PEZZATURA                          | 4x125g                                                                                                           |                                                                                     |
| PESO NETTO SGOCCIOLATO             | 500g e                                                                                                           |                                                                                     |
| SHELF-LIFE                         | 34 giorni dalla data di spedizione.                                                                              |                                                                                     |
| TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE       | +2 / +7 °C                                                                                                       |                                                                                     |
| CODICE ARTICOLO                    | BI500TR02                                                                                                        |                                                                                     |
| 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. 4x125g Bicchieri 500g "Tre Stelle"

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| <b>GRASSO SU SOSTANZA SECCA</b> | Min. 52% |
|---------------------------------|----------|

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

### ALTRE INDAGINI ANALITICHE

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

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

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

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

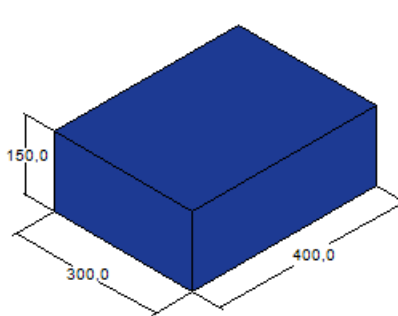
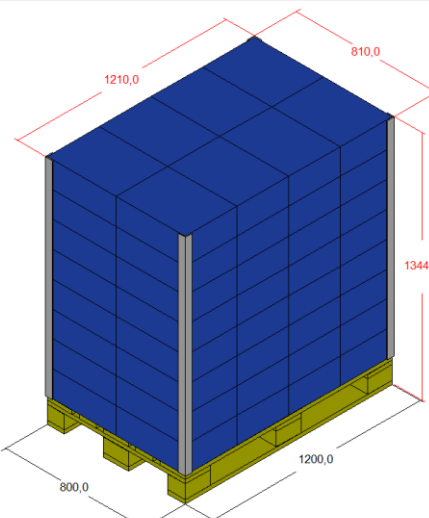
### INDICAZIONI DI CONSUMO

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. 4x125g Bicchieri 500g "Tre Stelle"

### IMBALLAGGI – PALLETIZZAZIONE

|                                              |                                       |                                                                                      |
|----------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>IMBALLO PRIMARIO</b>                      | Vasetto in PP                         |   |
| <b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>           | mm 125x0x130h                         |                                                                                      |
| <b>TARA IMBALLO PRIMARIO</b>                 | 46g                                   |                                                                                      |
| <b>EAN PEZZO</b>                             | 8023074000556                         |                                                                                      |
| <b>IMBALLO SECONDARIO</b>                    | Polistirolo + Film PE termoretraibile |  |
| <b>DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO</b>         | mm 400x300x150                        |                                                                                      |
| <b>TARA IMBALLO SECONDARIO</b>               | 78g                                   |                                                                                      |
| <b>UNITÀ PER COLLO</b>                       | 6 unità                               |                                                                                      |
| <b>PESO NETTO TOTALE PER COLLO</b>           | Totale 3 Kg netto sgocciolato         |  |
| <b>EAN CARTONE</b>                           | 18023074000553                        |                                                                                      |
| <b>PALLET</b>                                | EURO/EPAL mm 1200x800                 |                                                                                      |
| <b>COLLI PER STRATO</b>                      | 8                                     |                                                                                      |
| <b>STRATI PER PALLET</b>                     | 8                                     |                                                                                      |
| <b>COLLI PER PALLET</b>                      | 64                                    |                                                                                      |
| <b>DIMENSIONI PALLET</b>                     | mm 1200x800x1344h                     |                                                                                      |
| <b>TOTALE PESO NETTO PRODOTTO PER PALLET</b> | 192 Kg                                |                                                                                      |