




## Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 10x50g Bicchiere 500g "Tre Stelle"

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 10x50g Bicchiere 500g "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	10x50g	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	500g e	
SHELF-LIFE	30 giorni dalla data di spedizione.	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2 / +7 °C	
CODICE ARTICOLO	BI500TR05	
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. 10x50g 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)


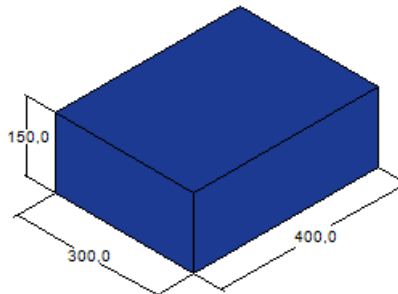
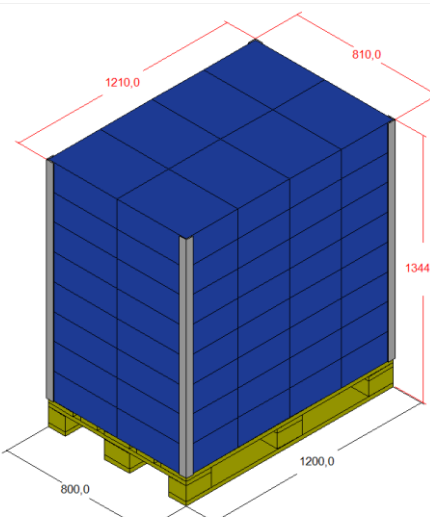
### INDICAZIONI DI CONSUMO

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. 10x50g Bicchiere 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>	58023074000551	
<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	