



Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 20x25g Bicchiere 500g "Tre Stelle"

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 20x25g Bicchiere 500g “Tre Stelle”	
GENERE PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata	
INGREDIENTI – ORIGINE E QUANTITÀ %	Latte bufalino – Origine Italia – 99,399% Sale – Origine Italia – 0,600% Caglio – Origine Italia – 0,001%	
PEZZATURA	20x25g	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	500g e	
SHELF-LIFE	34 giorni dalla data di spedizione.	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2 / +7 °C	
CODICE ARTICOLO	BI500TR03	
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 RINTRACCIABILITA'		
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 scoloritura 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. 20x25g Bicchieri 500g "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 6888-1:2018	Mensile
E. COLI β-GLUCURONIDASI +	ufc/g	10 ² - 10 ³ ufc/g	n=5, c=2	ISO 16649-2:2001	Mensile
SALMONELLA SPP.	ufc/25g	Non Rilevabile in 25g	Non Rilevabile in 25g	ISO 6579:2017	Mensile
LISTERIA M.	ufc/25g	Non Rilevabile in 25g	Non Rilevabile in 25g	UNI EN ISO 11290-1:2017	Mensile
CAMPYLOBACTER TERMOPHILUS	ufc/25g	Assente in 25g	Assente in 25g	UNI ISO 21528-2:2017	Mensile

ALTRE INDAGINI ANALITICHE

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
AFLATOSSINA M1 (SUL LATTE)	µg/Kg	<0,05		ISO 14675 IDF 186:2003	Semestrale
RESIDUI DA FITOFARMACI	ufc/g	<LoQ		UNI EN 15662:2009	Semestrale
METALLI PESANTI: PIOMBO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
METALLI PESANTI: CADMIO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
METALLI PESANTI: ARSENICO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
METALLI PESANTI: MERCURIO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
PCB_{DL} E DISSINE	pg/g grasso	<2,00		UNI ISO 4832:1988	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)


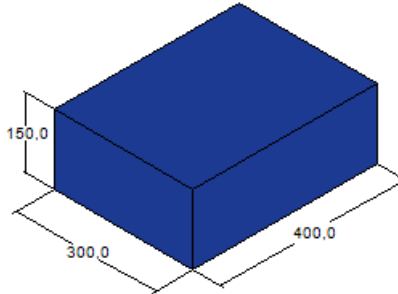
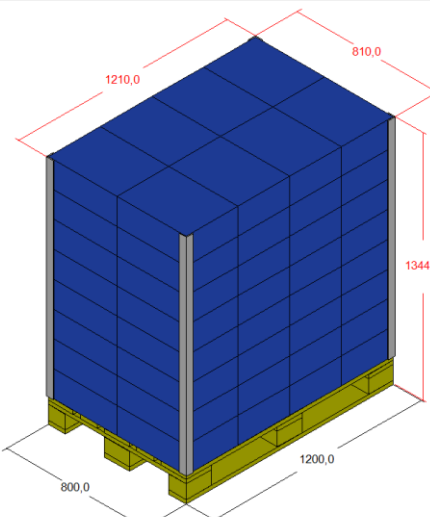
INDICAZIONI DI CONSUMO

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. 20x25g Bicchiere 500g "Tre Stelle"

IMBALLAGGI – PALLETIZZAZIONE

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