



Approvazione RSGQ
Andrea Ottonello

Edizione
n. 2 del 02/11/2022

Revisione
n. 1 del 30/11/2023

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 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 ORGANOETTICHE

FORMA	Tondeggiate.
ASPETTO ESTERNO	Colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida 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%

CASEARIA CIOFFI S.p.A.

Sede produttiva: Loc. Pezzagrande, Zona Ind.le
84025 Eboli (SA) Italy
Tel +39 (0) 828 347356 Fax +39 (0)828 347355
info@caseariacioffispa.it



Pagina 1





Approvazione RSGQ
Andrea Ottonello

Edizione
n. 2 del 02/11/2022

Revisione
n. 1 del 30/11/2023

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

GRASSO SU SOSTANZA SECCA	Min. 52%									
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE										
ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA					
STAFILOCOCCHI COAGULASI-POSITIVI	ufc/g	10 - 10 ² ufc/g	n=5, c=2	EN ISO 6888-1:2018	Mensile					
E.COLI &- 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					
PCBDL E DIOSSENE	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.										



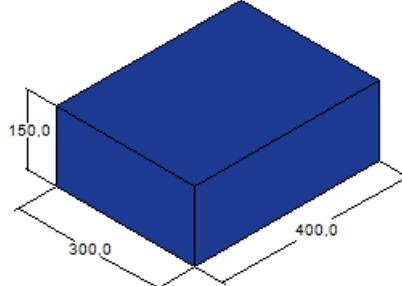
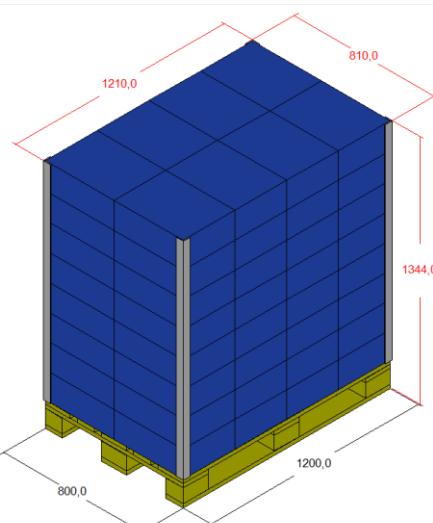
Approvazione RSGQ
Andrea Ottonello

Edizione
n. 2 del 02/11/2022

Revisione
n. 1 del 30/11/2023

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	