

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. "LETTIZIA"

DESCRIZIONE	Formaggio Fresco a pasta filata
INGREDIENTI	Latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, caglio, sale. 52% min grasso sul secco
PESO NETTO SGOCCIOLATO	500 g e (125 g x 4) (10x50g) (50x10g)
PESO NETTO	1 kg
CONSERVAZIONE	Da + 4°C a + 10°C
CONSIGLI DI CONSUMO	Si consiglia di consumare il prodotto ad una T di +10°C, +15 °C. Una volta aperta la confezione mantenere il prodotto nel suo liquido di governo e consumarlo entro 3 giorni.
LOTTO	AAMMGG
SHELF-LIFE	30 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Bianco perlaceo
FORMA	Rotonda
ASPETTO	Pelle di consistenza tenera dalla superficie liscia ed omogenea, pasta di struttura a foglie sottili, leggermente elastica dopo le 10 ore dalla lavorazione, priva di difetti quali occhiature, al taglio presenta scolature di lieve sierosità bianca.
SAPORE	Sapido e gradevolmente acidulo (caratteristico)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

UMIDITA'	54 - 65 %
pH	5.10 - 5.60
SOSTANZA SECCA	41 - 47%
GRASSI SU S. SECCA	58 - 62 %

PARAMETRI MICROBIOLOGICHE

ESCHERICHIA COLI:	<100 ufc/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI:	<100 ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES:	assente / 25g
SALMONELLA SPP	assente / 25g

ALLERGENI

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo.

OGM

Tutti i prodotti sono esenti da OGM ai sensi del Reg. CE 1829 -1830 DEL 2003

VALORI NUTRIZIONALI medi (su 100 g di PRODOTTO sgocciolato)

Energia / Energy / Énergie / Brennwert / Valor energético	1118 kJ/ 270 kcal
Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas	24 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés/ Davon gesättigte Fettsäuren/ de las cuales saturadas	16 g
Carboidrati/ Carbohydrate/ Glucides/ Kohlenhydrate / Hidratos de carbono	0.5 g
di cui zuccheri/ of which sugars/ don't sucres/ davon Zucker/ de los cuales azúcares	0.5 g
Proteine/ Protein/ Protéines/ Eiweiß/ Proteínas	13 g
Sale/ Salt/ Sel / Salz / Sal	0.63 g

San Salvatore Srl

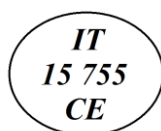
Sede Legale: Via Cila, 3 - 81016 Piedimonte Matese (CE)

Stabilimento: Via Pantani, 12 - 81051 Pietramelara (CE)

TEL. 0823986614 - 0823986822

E-mail: caseificiosansalvatore@gmail.com

www.bufalabiosansalvatore.com



LOGISTICA

Tutti gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto alimentare ai sensi del Reg UE 10/2011; Reg UE 1935/2004

	COD. PRODOTTO	EAN CONFEZIONE	TIPO CONFEZIONE	CODICE CARTONE: 5A PESO CARTONE VUOTO (CONAI): 284 g	
1° Packaging	AP125B.A500LETC3000	8032589050048	Barattolo + film pelabile		
	AP050B.A500LETC3000	8032589050055			
	AP010B.A500LETC3000	8032589050529			
2° Packaging	PEZZI PER COLLO	DIMENSIONE COLLO (mm)	EAN COLLO	COLLI PER STRATO	COLLI PER EPAL Max
	6	395*260*160 h	Ean 13 + ean 128 per etichetta bancale	9	90



INFORMAZIONI UTILI AL CONSUMATORE

RACCOLTA DIFFERENZIATA

BARATTOLO



PS
PLASTICA

FILM
PLASTICO



OTHER
PLASTICA

SALVAROMA



PS
PLASTICA

Verifica le disposizioni del tuo comune

San Salvatore Srl

Sede Legale: Via Cila, 3 - 81016 Piedimonte Matese (CE)

Stabilimento: Via Pantani, 12 - 81051 Pietramelara (CE)

TEL. 0823986614 - 0823986822

E-mail: caseificiosansalvatore@gmail.com

www.bufalabiosansalvatore.com

