

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

DESCRIZIONE	<i>Formaggio Fresco a pasta filata</i>
INGREDIENTI	<i>Latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, caglio, sale. 52% min grasso sul secco</i>
PESO NETTO SGOCCIOLATO	<i>500 g (125 g x 4) (10x50g) (50x10g)</i>
PESO NETTO	<i>1 kg</i>
CONSERVAZIONE	<i>Da +4°C a +10°C</i>
CONSIGLI DI CONSUMO	<i>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.</i>
LOTTO	<i>AAMMGG</i>
SHELF-LIFE	<i>30 giorni</i>

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Bianco perlato
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
STAFILOCOCCHI 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 / Brennverte / 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/ Proteinas	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

IT
15 755
CE



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	
1° Packaging	AP125BA500LETC3000	8032589050048	Barattolo + film pelabile	PESO CARTONE VUOTO	
	AP050BA500LETC3000	8032589050055		(CONAI): 284 g	
	AP010BA500LETC3000	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  PLASTICA	FILM PLASTICO  OTHER PLASTICA	SALVAROMA  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

