

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP T/S 125g

CODICE / CODE: 64070

1) DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF PRODUCT:

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto con latte di bufala intero pastorizzato, con aggiunta di fermenti lattici. / Fresh stringy cheese manufactured from pasteurized full fat buffalo's milk with use of lactic starters.

PAESE DI PRODUZIONE /

COUNTRY OF PRODUCTION:
Italia / Italy

2) INGREDIENTI / INGREDIENTS:

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi..) INGREDIENTS (raw materials, additives, cultures, enzymes..)	Quantità / Quantity (%)	Origine (naturale, animale, microbica) Origin (natural, animal, microbial)	Origine geografica / Geographical origin (specify the Country)
LATTE bufala / Full fat buffalo's MILK	94,35%	animale / animal	Italia /Italy
Sieroinnesto / Natural whey inoculation	5,00%	animale / animal	Italia /Italy
Sale / Salt	0,60%	naturale / natural	Austria / Austria
Caglio / Rennet	0,05%	animale / animal	Italia /Italy

LIQUIDO DI GOVERNO / CONSERVATION LIQUID	Quantità / Quantity (%)
Acqua pastorizzata / Pasteurized water	98,13%
Sale / Salt	1,50%
Acido citrico / Citric acid	0,20%
Acido lattico / Lactic acid	0,17%

METODO DI TRATTAMENTO del latte utilizzato per la produzione / Treatment of milk		Commento / Comment
Latte crudo / Raw milk		
Latte pastorizzato / Pasteurized milk	x	
Latte termizzato / Thermised milk		
Latte sterilizzato / Sterilized milk		

3) ALLERGENI E OGM / ALLERGENS & OGM

ALLERGENI / Allergens	SI / YES	NO	Descrizione / Description
Cereali o derivati contenenti glutine/ Cereal, containing gluten and their by products		x	
Crostacei e derivati/ Shellfish, shellfish-based products		x	
Uova e derivati/ Eggs and egg-basedproducts		x	
Pesce e derivati/ Fish and fish basedproducts		x	
Arachidi e derivati/ Peanuts andpeanuts based products		x	
Soia e derivati/ Soybean and soybased products		x	
Latte e derivati incluso il lattosio/ Milk and milk-based products (milk sugar included)	x		latte, proteine del latte, lattosio / milk, milk's proteins, lactose
Frutta a guscio (es. noci) e derivati/ Nuts		x	
Sedano e derivati/ Celery andcelery-based products		x	
Senape e derivati/ Mustard andmustard-based products		x	
Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and sesame-based products		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO2/ Sulphurous dioxide and sulphites with higher concentration then 10mg/kg or 10mg/L referred as SO2		x	
Lupino e prodotti a base di lupino/Lupine and products thereof		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products thereof		x	

OGM - Radiazioni ionizzanti / GMO - Ionized radiation	SI / YES	NO	Commento / Comment
Contiene OGM / Contain GMO		x	
Derivati di OGM / Derived from GMO		x	
Sono utilizzati prodotti OGM durante il processo di produzione / GMO products used during the manufacturing process		x	
E' possibile una cross-contamination durante le fasi di lavorazione / Is a cross-contamination with GMO during the production phases possible?		x	
Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003 / Product in respect of the EU Regulations 1829/2003 e 1830/2003	x		
Contiene ingredienti irradiati / Contain irradiated components		x	

4) VALORI NUTRIZIONALI / NUTRIZIONAL VALUE

Parametro / Parameter	Valore riscontrato/ Value	Unità di misura / Unit
Energia / Energy	1194	kJ/100g
Energia / Energy	288	kcal/100g
Grassi / Fat	25	g/100g
di cui ac. grassi saturi / of which saturates	17	g/100g
Carboidrati / Carbohydrate	1,0	g/100g
di cui zuccheri /of which sugars	< 0,5	g/100g
Proteine / Protein	15	g/100g
Sale / Salt	0,56	g/100g

5) VALORI CHIMICO-FISICI (alla produzione) / *CHEMICAL-PHYSICAL VALUES (at the moment of production)*

Parametro / Parameter	Valore Medio / Medium value	Deviazione +/- / Tolerance+/-	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Umidità / Moisture	59,5	1,5	%	
Sostanza secca / Dry matter	40,5	1,5	%	
Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter	min 52		%	
Grasso tal quale / Fat	25	2	%	
Proteine / Proteins	15	2	%	
Sale / Salt	0,56	0,2	%	
pH	5,3	0,2		

6) VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione) / *MICROBIAL VALUE (at the production)*

Parametro / Parameter	Valore tollerato / Tolerated value	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Escherichia coli	<10	UFC/g	
Stafilococchi coagulanti positivi / Staphylococcus coag. +	<10	UFC/g	
Listeria monocytogenes	assente / absent	in 25g	
Salmonella spp.	assente / absent	in 25g	
Muffe / Moulds - Lieviti / Yeasts		UFC/g	

7) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

Criteri / Standards	Caratteristiche / Characteristics	
Colore / Colour	bianco / white	
Odore - Sapore / Smell - taste	sapore caratteristico e delicato; odore tipo, aromatico / characteristic and delicate taste; typical aromatic smell	
Aspetto / Appearance	internamente struttura fibrosa leggermente fondente; esternamente pelle sottilissima, colore bianco / internal lightly melting fibrous structure; external thin white rind	
Struttura - Consistenza / Texture	leggermente elastica e morbida / lightly elastic and soft	
Consistenza / Consistency	Commento / Comment	
Formaggio a pasta dura / Hard cheese		
Formaggio a pasta dura semidura / Semi-hard cheese		
Formaggio a pasta molle - soft / Soft-cheese		
Altro / Others	x	pasta filata / stringy cheese

8) DATI LOGISTICI / *LOGISTIC DATA*

	Valore / Value	Unità di misura / Unit	Peso fisso - variabile / Fixed weight - variable weight
Quantità netta pezzo / Net quantity per piece	125	g	Peso fisso / fixed weight
Dimensione pezzo / Size of piece	13,5x5,0x14,5	cm	
Dimensione cartone / Size of box	37x18x12	cm	
Peso imballaggio primario / primary packaging weight			
Peso imballaggio secondario / secondary packaging weight			
Pezzi per cartone / Pieces per carton	12	pz	
Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	1,5	kg	Peso fisso / fixed weight
Cartoni per strato / Cartons per layer	12	n°	
Strati per pallet / Layer per pallet	8	n°	
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	96	n°	
Peso netto pallet / Net weight per pallet	144	kg	Peso fisso / fixed weight

9) PACKAGING

Tipo di packaging / Type of packaging	Descrizione / Description	Materiale / Material
Packaging primario / Packaging primary	busta / bag	plastica PP/ PP plastic
Packaging secondario / Packaging secondary	scatola / box	PS
Pallet	EPAL	legno / wood

10) SHELF-LIFE - STAGIONATURA - CONSERVAZIONE / *SHELF-LIFE - MATURING - STORAGE*

	Valore / Value	Unità / Unit	Commento / Comment
Shelf-life	34	gg / days	dalla data di produzione / from production date
Stagionatura / Maturing			
Temperatura di conservazione / Storage Temperature	max+8	°C	
	codice / code		
Codice EAN pezzo / EAN code for piece	8032891700006		
Codice EAN cartone / EAN code for carton - box			
Codice doganale / Customs code	04061030		

12) RIFERIMENTO LEGISLATIVI / *LAW REFERENCE*

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari. / The factory works according to the EU regulation contained in the "Hygiene package": Reg. 852/2004 e 853/2004 e correlated rules referred to hygiene and measures of control of food products

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore. / The factory has an updated HACCP system.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale. / The factory respects the Reg. 178/2002 and has a traceability system that guarantee the traceability of all products. To guarantee the efficacy this system is controlled every year

Rev. 1

DATA: 12/02/2020

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità.

