

**Scheda Tecnica / Technical Sheet**

(Denominazione commerciale / Commercial Denomination):

MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP**BRAND: CILENTO**

Data/Date

01/01/2023

DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL DENOMINATION

FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA DI LATTE DI BUFALA

SOFT PASTA FILATA CHEESE FROM BUFFALO'S MILK

CONFEZIONE / PACKAGING**SECCHIO 2000 g / BIG BUCKET 2000 g**

contiene/contains:

125g ART. 286

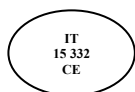
Prodotto e confezionato da:

Produced and packed by:

CILENTO S.p.A.

Via Campo Felice ,111

81030 Cellole (CE) Italy

**INFORMAZIONI PRODOTTO / GENERAL INFORMATION**

CODICE DOGANALE/ HS CUSTOM CODE: 04061030

Shelf life: (da produzione / from production)

30 giorni / days

Conservazione / Storage:

Conservare a 0 / +4°C

Una volta aperto, consumare immediatamente.

Store at + 0 / 4°C

To be consumed immediately once opened

Lotto/ Lot:es. L001= 01 Gen/Jan, L002= 02 Gen/Jan, L365=31 Dic/Dec

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION

Valori medi - Average values per 100 g

Energia/ Energy	1086 kJ / 262 kcal
Grassi/ Fat	23 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	16 g
Carboidrati/ Carbohydrate	0,8 g
di cui zuccheri/ of which sugars	0,8 g
Proteine/ Protein	13 g
Sale/ Salt	0,61 g

Ingrédients / Ingredients	%	Origine / Origin
1 Latte di Bufala pastorizzato Pasteurized Buffalo milk	97,0085	ITALIA / ITALY (Area DOP)
2 Siero innesto naturale(latte) Natural whey (milk)	1,9900	AUTO PRODUZIONE SELF-PRODUCTION
3 Sale /Salt	1,0000	ITALIA / ITALY
4 Caglio / Rennet	0,0015	ITALIA / ITALY

ALTRE INFORMAZIONI / OTHER INFORMATION

Allergeni / Allergens

Contiene Latte di Bufala (lattosio). Contains Buffalo's milk (lactose)
Diretto a tutti i consumatori in generale, eccetto intolleranti al lattosio. Suitable for all the consumers in general, except lactose intolerants.

Non contiene OGM. Do not contain OGM

Non trattato con IONIZZAZIONE . Not subjected to IRRADIATION.

Adatto ai CELIACI. Suitable for CELIACS.

Non adatto ai VEGETARIANI. Do not suitable for VEGETARIANS

CONSIGLI DI UTILIZZO / ADVICE FOR USE

Per gustare al meglio il nostro prodotto si consiglia di togliere la confezione dal frigo almeno un'ora prima di consumarla oppure di immergerla in acqua calda (40°C) per 7-8 minuti.

To enjoy the best of our product it is recommended to remove the package from the fridge at least one hour before eating or soak in hot water (40° C) for 7-8 minutes.

CARATTERISTICHE PRODOTTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

Forma/Shape: Tondeggiante/ Rounded

Colore/ Color: Bianco Porcellanato / Porcelain white

Aspetto/ Appearance: Crosta sottilissima - superficie liscia / Very fine crust - smooth surface

Struttura/ Body: Foglie sottili, elastica / Thin leaves, elastic

Sapore /Taste: Caratteristico e delicato / Characteristic and delicate

Odore / Aroma: Fermenti lattici / Lactic ferments

REQUISITI CHIMICO-FISICI /**PHISICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS**

Valori medi per 100g (produzione)

Average Values per 100g (production)

Sostanza secca / Fat on Dry Matter	min. 52%
PH	5.25 +/- 0.5
Umidità / Humidity	Max 65 %

REQUISITI MICROBIOLOGICI /**MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

E. coli	Max 100 ufc/g
Staphilococcus aureus	Max 10 ufc/g
Non rilevabile / Not detectable	Non rilevabile / Not detectable
Non rilevabile / Not detectable	Non rilevabile / Not detectable

SCHEDA LOGISTICA / LOGISTIC SHEET

UNITA' / UNIT		PP (228g)
Plastica /Plastic		
Peso netto sgocciolato Kg Drained net weight		2
Peso netto Kg Net weight		4
LungxLarghxh (LXWXH) mm		230x230x215
EAN		---
CASSA / CASE		---
Espositore/ Display case		
Unità xcassa / Unit x case		---
Peso netto sgocciolato Kg Drained net weight		---
Peso netto Kg Net weight		---
LungxLarghxh (LXWXH) mm		---
EAN 14		---
PALLET		
EPAL		Wood (22 kg)
Strati / Layer		4
Casse x strati /Cases x Layer		25
Casse x pallet /Cases x pallet		100
Peso netto sgocciolato Kg Drained net weight		200
Peso netto Kg Net weight		400
LungxLarghxh (LXWXH) cm		120x80x101

CILENTO S.p.A.

Via Campo Felice, 111 - 81030 Cellole (CE) Italy - tel. +39 0 823 932007 - fax +39 0 823 932067

web: www.cilentospa.it e-mail: quality@cilentospa.it

