

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**

Ultimo agg./ Last update  
06/08/2019

Denominazione di Vendita  Cod.

Descrizione

Ingredienti

Crosta  Peso

Unità di vendita  Dimensioni (cm)

Aspetto interno

Struttura

Sapore e aroma

Stagionatura  Temperatura di conservazione

Shelf-life (gg)

Allergeni

Paese di origine ingrediente primario  Paese di trasformazione

Glutine  OGM

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal)

GRASSI (g)	21,0
di cui ac. grassi saturi (g)	13,6
CARBOIDRATI (g)	0,5
di cui zuccheri (g)	0,5

PROTEINE (g)	14,0
SALE (g)	0,6

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	max 65
Residuo secco %	max 55
Grasso ss %	min 52
Aw	/
pH	5,24

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**

Ultimo agg./ Last update  
06/08/2019

Category	CHEESE	Cod.	904956
Description	Fresh spun paste cheese, slightly elastic, no preservatives, inhibitors or colourants		
Ingredients	Buffalo MILK, salt, rennet		
Rind	one millimetre rind, smooth surface, never slimy nor flaky - Edible	Peso	100 g
Selling unit	Nylon bag x 1 piece	Size	/
Internal appearance	White porcelain color		
Texture	With thin leaves, slightly elastic in the first eight hours after production and packaging, subsequently tending to become melting		
Taste and smell	Musky. On the palate it has a characteristic and delicate aroma, due essentially to the nature of its raw material		
Ageing	Absent	Storage Temperature	max + 7°C
Shelf-life	23		
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal) 1024 - 247

FAT (g)	21,0
of which saturates (g)	13,6
CARBOHYDRATE (g)	0,5
of which sugars(g)	0,5

PROTEIN (g)	14,0
SALT (g)	0,6

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)	max 65
Dry Matter (%)	max 55
Fat in dry matter (%)	min 52
Aw	/
pH	5,24

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**

Ultimo agg./ Last update  
06/08/2019

**Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information**

Descrizione -Description	Sacchetto di nylon x 1 pezzo/Nylon bag x 1 piece	cod	904956
Peso unitario- unit weight	100 g	UV per cartone- SU per box (*)	20
Packaging	1 Atmosfera modificata/Modified atmosphere	Shelf life (giorni-days)	23 gg/days
	2		

Descrizione -Description	Sacchetto di nylon x 1 pezzo/Nylon bag x 1 piece	cod	904970
Peso unitario - unit weight	250 g	UV per cartone - SU per box (*)	8
Packaging	1 Atmosfera modificata/Modified atmosphere	Shelf life (giorni/days)	30 gg/days
	2		

Descrizione -Description	Sacchetto di nylon x 5 pezzi/Nylon bag x 5 pezzi	cod	904979
Peso unitario - unit weight	250 g	UV per cartone - SU per box (*)	8
Packaging	1 Atmosfera modificata/Modified atmosphere	Shelf life (giorni-days)	30 gg/days
	2		

Descrizione -Description	Vaschetta x 1 pezzo/Tray x 1 piece	cod	904973
Peso unitario - unit weight	1 kg	UV per cartone - SU per box (*)	2
Packaging	1 Atmosfera modificata/Modified atmosphere	Shelf life (giorni/days)	25 gg/days
	2		

(\*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit