



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO



Approvazione RSGQ  
Gianluca De Martino

Edizione  
n. 4 del 07/01/2017

Revisione  
n. 0 del 07/01/2017

## Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 4x250g Vaschetta 1 Kg rett. carta "Tre Stelle"

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 4x250g Vaschetta 1 Kg rett. carta "Tre Stelle"	
<b>GENERE PRODOTTO</b>	Formaggio fresco a pasta filata	
<b>INGREDIENTI – ORIGINE E QUANTITÀ %</b>	Latte bufalino – Origine Italia – 99,399% Sale – Origine Austria – 0,600% Caglio – Origine Italia – 0,001%	
<b>PEZZATURA</b>	4x250g	
<b>PESO NETTO SGOCCIOLATO</b>	1000g e	
<b>SHELF-LIFE</b>	30 giorni dalla data di produzione.	
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b>	+4 / +7 °C	
<b>CODICE ARTICOLO</b>	VR1KCTR01	
<b>BOLLO CE</b>	IT X8S8K CE	
<b>NOMENCLATURA DOGANALE</b>	04061030	



### INFORMAZIONI ALLERGENI (DIRETTIVA ALLERGENI 2003/89/CE E SUCC. MODIFICHE)

Latte Bufalino, Lattosio . Allergeni da contaminazione crociata: Nessuno.

### INFORMAZIONI OGM (REGOLAMENTI CE 1829/2003 E 1830/2003)

Il prodotto non contiene OGM

### IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'

Il lotto di produzione è identificato con la data di scadenza impressa su ogni confezione. Modalità di indicazione: GG/MM/AAAA

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>FORMA</b>	Tondeggiante.	
<b>ASPETTO ESTERNO</b>	Colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida né scagliata.	
<b>STRUTTURA DELLA PASTA</b>	A foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire fondente; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici.	
<b>SAPORE</b>	Muschiato. Al palato presenta un aroma caratteristico e delicato , non paragonabile con altri formaggi freschi a pasta filata, dovuto essenzialmente alla natura della sua materia prima.	
<b>ODORE</b>	Caratteristico .	

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

<b>PH</b>	5,24
<b>UMIDITÀ</b>	Max. 65%
<b>GRASSO SU SOSTANZA SECCA</b>	Min. 52%

**CASEIFICIO TRE STELLE S.r.l.**

Socio unico Gennaro La Marca

Via S.S. 18 C.da Cioffi - 84025 Eboli (SA) Italy  
Tel +39 (0) 828 347356 Fax +39 (0)828 347355  
info@caseificiotrestelle.com





# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO



Approvazione RSGQ  
Gianluca De Martino

Edizione  
n. 4 del 07/01/2017

Revisione  
n. 0 del 07/01/2017

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 4x250g Vaschetta 1 Kg rett. carta "Tre Stelle"

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	ufc/g	10 - 10 <sup>2</sup> ufc/g	n=5, c=2	EN ISO 6888-1:2004	Mensile
E.COLI B-GLUCURONIDASI +	ufc/g	10 <sup>2</sup> - 10 <sup>3</sup> ufc/g	n=5, c=2	ISO 16649-2:2001	Mensile
SALMONELLA SPP.	ufc/25g	Assente in 25g	Assente in 25g	EN ISO 11290-2:2005	Mensile
LISTERIA M.	ufc/25g	Assente in 25g	Assente in 25g	ISO 6579:2002 COR 1:2004	Mensile
CAMPYLOBACTER TERMOPHILUS	ufc/25g	Assente in 25g	Assente in 25g	ISO 10272:1995	Mensile

## ALTRE INDAGINI ANALITICHE

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
AFLATOSSINA M1 (SUL LATTE)	µG/Kg	<0,05		ISO 14675 IDF 186:2003	Semestrale
RESIDUI DA FITOFARMACI	ufc/g	<LoQ		UNI EN 15662:2009	Semestrale
METALLI PESANTI: PIOMBO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
METALLI PESANTI: CADMIO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
METALLI PESANTI: ARSENICO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
METALLI PESANTI: MERCURIO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
PCB DL E DIOSINE	pg/g grasso	<6,00		UNI ISO 4832:1988	Annuale

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO (REG. CE 1169/2011)

PARAMETRO	VALORI	% A.R.*
ENERGIA	1024 kJ / 247 kcal	12%
GRASSI	21,0 g	30%
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	13,6 g	68%
CARBOIDRATI:	0,50 g	<1%
- DI CUI ZUCCHERI	0,50 g	<1%
PROTEINE	14,0 g	28%
SALE	0,6 g	13%

\* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

## INDICAZIONI DI CONSUMO

Per esaltare il gusto e la qualità del prodotto si consiglia di immergere la confezione ancora chiusa a bagnomaria in acqua a temperatura di 30°C per circa 15 minuti prima del consumo.  
Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro le 24 ore successive.



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO



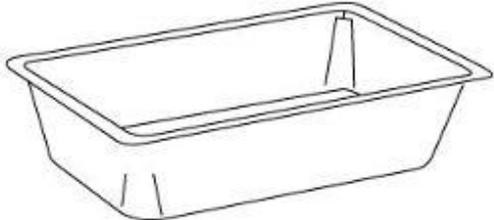
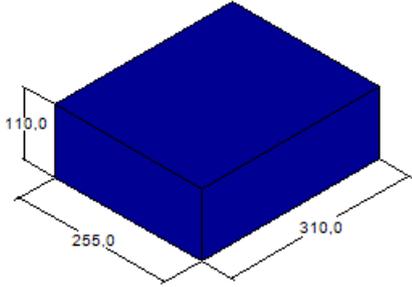
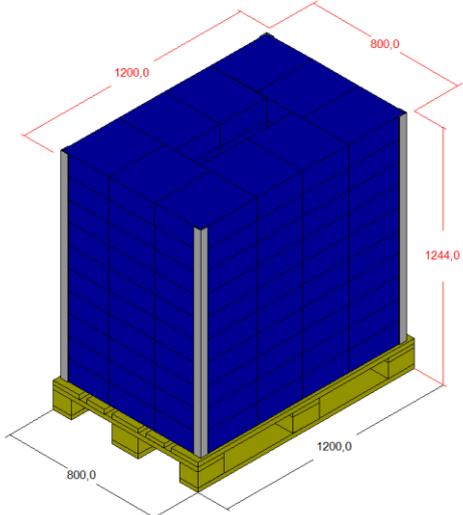
Approvazione RSGQ  
Gianluca De Martino

Edizione  
n. 4 del 07/01/2017

Revisione  
n. 0 del 07/01/2017

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 4x250g Vaschetta 1 Kg rett. carta "Tre Stelle"

## IMBALLAGGI – PALLETIZZAZIONE

<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Vaschetta in PP	
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	mm 260x160x95h	
<b>TARA IMBALLO PRIMARIO</b>	42g	
<b>EAN PEZZO</b>	8023074000204	
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Polistirolo	
<b>DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO</b>	mm 310x255x110	
<b>TARA IMBALLO SECONDARIO</b>	110g	
<b>UNITÀ PER COLLO</b>	2 unità	
<b>PESO NETTO TOTALE PER COLLO</b>	Totale 2 Kg netto sgocciolato	
<b>EAN CARTONE</b>	28023074000208	
<b>PALLET</b>	EURO/EPAL mm 1200x800	
<b>COLLI PER STRATO</b>	10	
<b>STRATI PER PALLET</b>	10	
<b>COLLI PER PALLET</b>	100	
<b>DIMENSIONI PALLET</b>	mm 1200x800x1244h	
<b>TOTALE PESO NETTO PRODOTTO PER PALLET</b>	200 Kg	

**CASEIFICIO TRE STELLE S.r.l.**

Socio unico Gennaro La Marca

Via S.S. 18 C.da Cioffi - 84025 Eboli (SA) Italy  
Tel +39 (0) 828 347356 Fax +39 (0)828 347355  
info@caseificiotrestelle.com



Pagina 3