

	SCHEDA TECNICA COMMERCIALE Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. Le Cose Buone 125g		Codice	LCB125T2
			Rev.	1
			Data	02/01/15

Generalità		Descrizione : Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da coagulazione enzimatica di latte di bufala pastorizzato	
Denominazione prodotto : Mozzarella di Bufala Campana		Ingredienti : Latte di bufala, siero innesto naturale, caglio, sale	
Brand : Le Cose Buone		Peso sgocciolato : 125g	
Formato : 125g x 1 Pezzo		Descrizione processo produttivo: pastorizzazione latte di bufala aggiunta di siero innesto naturale e caglio (coagulazione) maturazione cagliata filatura e formatura rassodamento e salatura confezionamento in liquido di governo stoccaggio refrigerato spedizione	
Packagin : confezionata in bustina termosaldada (125g)			
Caratteristiche organolettiche:			
Forma : sferica			
Colore : bianco porcellanato			
Odore : muschiato tipico del latte bufalino			
Sapore : dolce di fermentazione lattica			
Bollo CEE : IT 15 045 CE			
Adesioni consortili : Consorzio Mozzarella di Bufala Campana			
Autorizzazione Nr. : 011/1993			
Certificazione di Qualità: BRC - IFS			
Shelf Life (gg dalla data di produzione)	30	Temperatura di trasporto (°C)	+4 / +8

Dati Analitici			Temperatura di conservazione (°C)		+4 / +8
PARAMETRI MICROBIOLOGICI			LISTA ALLERGENI		
Coliformi totali	Ufc/gr	max 1000	Cereali contenenti glutine (ossia grano, segale orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.	Presenti nel Prodotto SI (tipologia)	Presenti nel Sito Produttivo SI (tipologia)
Escherichia Coli	Ufc/gr	max 100		NO	NO
Staphilococcus aureus soag. +	Ufc/gr	max 100			
Salmonella spp	Ufc/25 gr	ass.		X	X
Listeria monocytogenes	Ufc/25 gr	ass.			
Brucella	Ufc/25 gr	ass.		X	X
			Crostacei e prodotti derivati		X
			Uova e prodotti derivati		X
			Pesce e prodotti derivati (tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chian?cante nella birra e nel vino.	X	X
			Arachidi e prodotti derivati (colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	X	X
			Soia e prodotti derivati, (tranne: a) olio e grasso di soia rafinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da ?tosteroli e ?tosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolio vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	X	X
			Latte e prodotti derivati, (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.	Latte bufalino	
			Frutta a guscio, (cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera) noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.	X	X
			Sedano e prodotti derivati	X	X
			Senape e prodotti derivati	X	X
			Semi di sesano e prodotti derivati	X	X
			Anidride solforosa (e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	X	X
			Lupini e prodotti derivati	X	X
			Molluschi e prodotti derivati	X	X
PARAMETRI CHIMICI					
pH		< 6,00			
Umidità		< % 65,00			
Sale		0,7 +/- 2			
Grasso sul secco		% > 52,00			
Dichiarazione Nutrizionale					
Valori medi riferiti per 100g					
kcal	256				
kJ	1081				
Grassi	22,0g				
di cui acidi grassi saturi	15,0g				
Carboidrati	0,5g				
di cui zuccheri	0,5g				
Proteine	14,0g				
Sale	0,7g				

Packagin					
Tipo	Descrizione	Codice Ean	Materiale (natura)	Dimensioni (mm,L x l x h)	Peso (g)
imballo primario	bustina a cuscino termosaldata	8009327002287 EAN13	(LDPE)	135 x 145 x 40	3,5 +/- 5%
imballo secondario	Cartone Plaform	EAN 128	(KWSCLMSCLKES/32263/EB)	395 x 256 x 80	175,0 +/- 5%

Lingue riportate in etichetta : I - D					
nr. di unità consumo/box polistirolo	16	Peso netto box (g)	2000	Peso lordo box (g)	4231

Pallettizzazione		
tipo di pallet	Euro (Estero) Epal (Italia)	
Nr. box polistirolo per strato	09	
Nr. strati	11	
Nr. box polistirolo per pallet	99	
Nr. unità per pallet	1584	
Peso netto (kg)	198	
Peso lordo (kg)	418,86	
Dimensioni		
Larghezza	cm	80
Lunghezza	cm	120
Altezza	cm	*104,5
Codice EAN	su richiesta	

Foto unità di consumo

Le COSE

Buone

Mozzarella di Bufala Campana DOP





D.O.P. GIUGNO 1993 / 1993

REG. CE 1107/96

Aut. Consorzio Tutela N. 011/287/PS



Peso sgocciolato
Abtropfgewicht

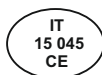
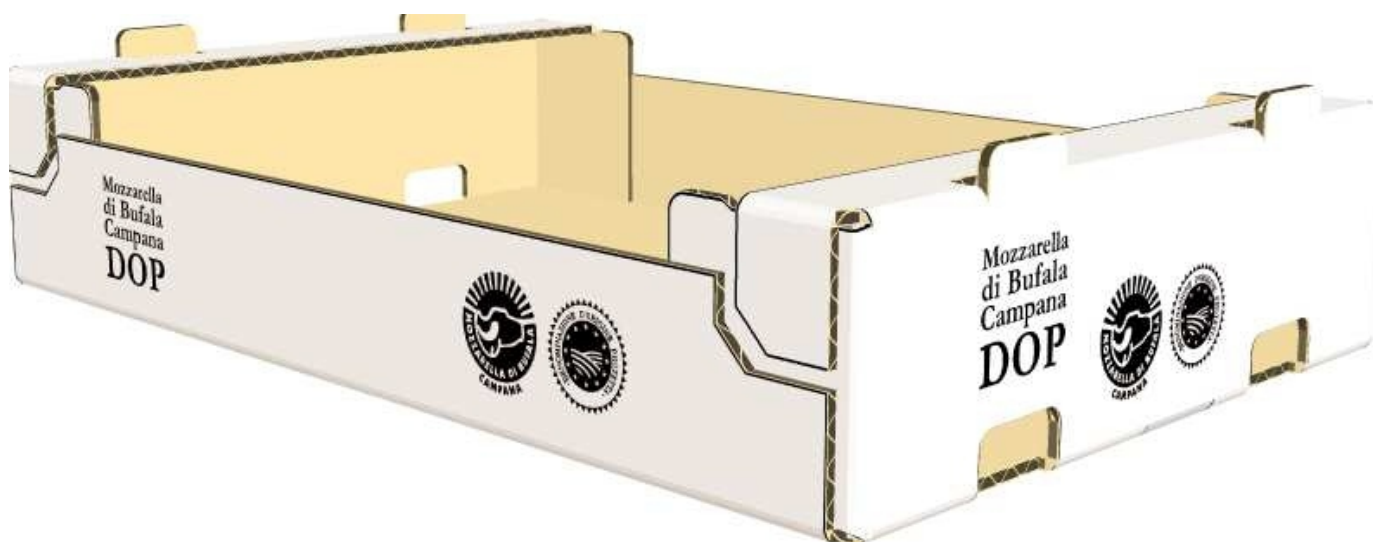
* Nell'altezza è calcolata anche lo scalzo del pallet			   		
Documento emesso da : C.GALDI S.R.L.		Verificato da : RDD	Approvato da : DC		
Copia non firmata per divulgazione informatica o a mezzo fax					



SCHEDA TECNICA COMMERCIALE
Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.
Le Cose Buone 125g

Codice	LCB125T2
Rev.	1
Data	02/01/15

Imballo Secondario



Documento emesso da : C.GALDI S.R.L.

Verificato da : RDD

Approvato da : DC

Copia non firmata per divulgazione informatica o a mezzo fax