



SCHEMA TECNICA

Mozzarella di Bufala Campana DOP

"Casa Sorrentino" - Busta "Cuscino"



PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI	VALORI
Ph	5,15-5,30
Umidità	< 65 %
Sostanza secca	> 35 %
Materia grassa su s.s.	> 52 %
Escherichia coli	max 100 ufc/g
Stafilococchi	< 10 ufc/g
Salmonella	assente/25 g
Listeria	assente/25 g

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g	
Valore energetico Kj/Kcal	1084/262
Grassi g	23
- di cui acidi grassi saturi g	16
Proteine g	13
Carboidrati g	0,7
- di cui zuccheri g	0,7
Sale g	0,57

INGREDIENTI:

LATTE di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, sale e caglio.

FORMATO :

100 g (peso netto sgocciolato) – 250 g (peso totale)
125 g (peso netto sgocciolato) – 250 g (peso totale)
200 g (peso netto sgocciolato) – 250 g (peso totale)
250 g (peso netto sgocciolato) – 500 g (peso totale)
50 g x 5 = 250 g (peso netto sgocciolato) – 500 g (peso totale)

*SHELF-LIFE: 25 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: bianco perlaceo
- Odore: lattico
- Sapore: acidulo ed aromatico

CONFEZIONE: film in polipropilene

CODICI EAN:

100 g : 8024659062075
125 g : 8024659072098
200 g : 8024659209036
250 g : 8024659102351
50 g x 5 (250 g) : 8024659102368

TIPOLOGIA E DIMENSIONI IMBALLO (l x h x p) mm	PZ x g	IMMAGINE ILLUSTRATIVA	PALLETTIZZAZIONE
Polistirolo Kg 1,2/1,5 378x130x180	12 x 100 12 x 125 6 x 200 6 x 250		12 colli x 10 strati
Polistirolo Kg 2,4/3,0 400x170x300	24 x 100 24 x 125 12 x 200 12 x 250		8 colli x 10 strati
Cartone Kg 0,8/1 160x110x125	8 x 100 8 x 125		16 colli x 15 strati
Cartone Kg 1,2/1,5 378x130x180	12 x 100 12 x 125 6 x 200 6 x 250		16 colli x 10 strati
Cartone Kg 2,4/3,0 400x170x300	24 x 100 24 x 125 12 x 200 12 x 250		8 colli x 10 strati

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: da +2 °C a +7 °C

MODALITA' DI TRASPORTO:

0/+4 °C con mezzi muniti A.T.P. idonei al trasporto di latte e derivati



SCHEMA TECNICA
Mozzarella di Bufala Campana DOP
“Casa Sorrentino” - Busta “Cuscino”

ALLERGENI Allegato II del Reg. UE 1169/ 2011	Presenza come ingrediente SI/NO	Possibile presenza in tracce (contaminazione crociata)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	-
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

IT 15 625 CE

*La Shelf-life si riferisce al prodotto integro (o in confezionamento integro), correttamente conservato.