



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. Treccia 1x1000g Vaschetta 1 Kg rettang. "Oro Battipagliese"

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. Treccia 1x1000g Vaschetta 1 Kg rettang. "Oro Battipagliese"	
GENERE PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata	
INGREDIENTI – ORIGINE E QUANTITÀ %	Latte bufalino – Origine Italia – 99,399% Sale – Origine Austria – 0,600% Caglio – Origine Italia – 0,001%	
PEZZATURA	1x1000g	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	1000g e	
SHELF-LIFE	23 giorni dalla data di produzione.	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4 / +7 °C	
CODICE ARTICOLO	VR1KGOB01	
BOLLO CE	IT X8S8K CE	
NOMENCLATURA DOGANALE	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

FORMA	Intrecciata.	
ASPETTO ESTERNO	Colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida né scagliata.	
STRUTTURA DELLA PASTA	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.	
SAPORE	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.	
ODORE	Caratteristico .	

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PH	5,24
UMIDITÀ	Max. 65%
GRASSO SU SOSTANZA SECCA	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



Pagina 1



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. Treccia 1x1000g Vaschetta 1 Kg rettang. "Oro Battipagliese"

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	ufc/g	10 - 10 ² ufc/g	n=5, c=2	EN ISO 6888-1:2004	Mensile
E.COLI β -GLUCURONIDASI +	ufc/g	10 ² - 10 ³ 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)	μ G/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.

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 2



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. Treccia 1x1000g Vaschetta 1 Kg rettang. "Oro Battipagliese"

IMBALLAGGI – PALLETIZZAZIONE

IMBALLO PRIMARIO	Vaschetta in PP	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	mm 260x160x95h	
TARA IMBALLO PRIMARIO	42g	
EAN PEZZO	8023074001218	
IMBALLO SECONDARIO	Polistirolo	
DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO	mm 310x255x110	
TARA IMBALLO SECONDARIO	110g	
UNITÀ PER COLLO	2 unità	
PESO NETTO TOTALE PER COLLO	Totale 2 Kg netto sgocciolato	
EAN CARTONE	18023074001215	
PALLET	EURO/EPAL mm 1200x800	
COLLI PER STRATO	10	
STRATI PER PALLET	10	
COLLI PER PALLET	100	
DIMENSIONI PALLET	mm 1200x800x1244h	
TOTALE PESO NETTO PRODOTTO PER PALLET	200 Kg	