



Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 1x150g Cuscino 150g "Tre Stelle"

DENOMINATION DE VENTE	Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 1x150g Cuscino 150g "Tre Stelle"	
TYPE DE PRODUIT	Fromage frais à pâte filée	
INGREDIENTS – ORIGINE ET QUANTITÉ %	Lait de bufflonne – Origine Italie – 99,399% Sel – Origine Autriche – 0,600% Présure – Origine Italie – 0,001%	
TAILLE	1x150g	
POIDS NET ÉGOUTÉ	150g E	
DLC	34 jours de la date d'expédition.	
TEMPÉRATURES DE CONSERVATION	De +4°C and +7°C	
CODE PRODUIT	TS150TR01	
NUMÉRO D'AGRÈMEENT SANITAIRE	IT X8S8K CE	
NOMENCLATURE DOGANALE	04061030	
INFORMATION ALLERGENS (ALLERGENS DIRECTIVE 2003/89/EU)		
Lait de bufflonne, Lactose. Allergènes de contamination croisée : aucun.		
INFORMATIONS OGM (REGLEMENTATION CE 1829/2003 ET 1830/2003)		
Le produit ne contient pas d'OGM		
DECLARATION DE CONFORMITE D'EMBALLAGE PRIMAIRE		
(MOCA) conforme au règlement CE 1935/2004 ; (MOAH et MOSH) conformes au règlement UE 10/2011 pour les emballages en contact direct avec des denrées alimentaires		
IDENTIFICATION ET TRACABILITÉ		
Le lot de production est identifié par l'expression numérique JJJ en association avec la date de péremption imprimée sur chaque emballage. Méthode d'indication de la date d'expiration : JJ / MM / AAAA		
CARACTERISTIQUES ORGANOLECTIQUES		
FORME	Arrondi.	
ASPECT	Couleur blanc porcelaine, croute très fine d'environ un millimètre avec une surface lisse et jamais visqueuse ou écaillée.	
STRUCTURE DE LA PÂTE	A feuilles fines, légèrement élastique pendant les 8-12 premières heures après la production et le conditionnement, successivement va devenir fondante ; absence de conservateurs, inhibiteurs et colorants ; à la coupe présence d'une coulée de sérum blanchâtre léger, grasse, au parfum de ferments lactiques.	
GOÛT	Musqué. Au palais présente un arôme caractéristique et délicat, pas comparable avec d'autres fromages frais à pâte filée, dû essentiellement à la nature de sa matière première.	
ODEUR	Caractéristique.	
CARACTERISTIQUES CHIMIQUES		
PH	5,24	
HUMIDITÉ	Max. 65%	
GRAS SUR SUBSTANCE SECHE	Min. 52%	



Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 1x150g Cuscino 150g "Tre Stelle"

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

ANALYSES	U.M.	VALEUR CIBLE	RÉFÉRENCE	METHODE	FREQUENCE
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE-POSITIVE	ufc/g	10 - 10 ² ufc/g	n=5, c=2	EN ISO 6888-1:2018	Mensuel
E.COLI β-GLUCURONIDASE +	ufc/g	10 ² - 10 ³ ufc/g	n=5, c=2	ISO 16649-2:2001	Mensuel
SALMONELLE SPP.	ufc/25g	Non détectable in 25g	Non détectable in 25g	ISO 6579:2017	Mensuel
LISTERIA M.	ufc/25g	Non détectable in 25g	Non détectable in 25g	UNI EN ISO 11290-1:2017	Mensuel
CAMPYLOBACTER TERMOPHILUS	ufc/25g	Absent in 25g	Absent in 25g	UNI ISO 21528-2:2017	Mensuel

D'AUTRES ETUDES ANALYTIQUES

ANALYSES	U.M.	VALEUR CIBLE	RÉFÉRENCE	METHODE	FREQUENCE
AFLATOXINE M1 (SUR LE LAIT)	µG/Kg	<0,05		ISO 14675 IDF 186:2003	Semestriel
RÉSIDUS DE PESTICIDES	ufc/g	<LoQ		UNI EN 15662:2009	Semestriel
METAUX LOURDS: PLOMB	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestriel
METAUX LOURDS: CADMIUM	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestriel
METAUX LOURDS: ARSENIC	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestriel
METAUX LOURDS: MERCURE	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestriel
PCBDL E DIOXINES	pg/g fat	<6,00		UNI ISO 4832:1988	Annuel

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g DI PRODUIT (REG. CE 1169/2011)

PARAMÈTRE	VALEURS	% A.R.*
ÉNERGIE	1024 kJ / 247 kcal	12%
GRAISSES	21,0 g	30%
- DONT ACIDES GRAS SATURÉS	14,0 g	68%
GLUCIDES:	0,50 g	<1%
- DONT SUCRE	0,50 g	<1%
PROTÉINES	14,0 g	28%
SEL	0,6 g	13%

* Apports de référence d'un adulte moyen (8400kJ/2000kcal)

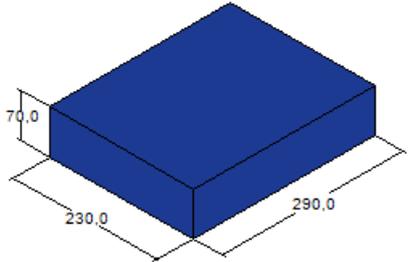
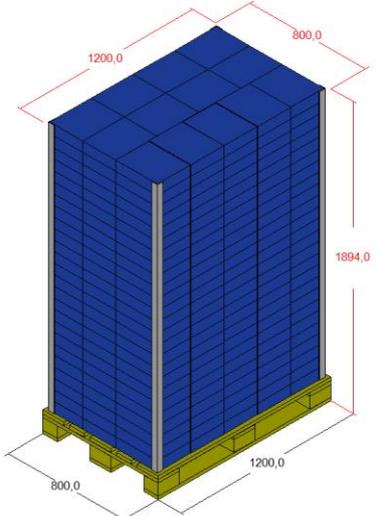
Indications De Consommation

Pour améliorer le goût de cette mozzarella, nous recommandons l'immersion du paquet scellé dans l'eau chaude à 30 °C pendant environ 15 minutes avant de servir. Après ouverture conserver au frigo à +4°C e utiliser sous 24 heures



Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 1x150g Cuscino 150g "Tre Stelle"

EMBALLAGES ET PALETTISATION

EMBALLAGE PRIMAIRE / CONDITIONNEMENT	Sacchetto in NYLON+PE	
DIMENSIONS EMBALLAGE PRIMAIRE	mm 130x50x130h	
TARE EMBALLAGE PRIMAIRE	3g	
EAN PIÈCE	8023074000075	
EMBALLAGE SECONDAIRE	Corrugated cardboard	
DIMENSIONS EMBALLAGE SECONDAIRE	mm 290x230x70	
TARE EMBALLAGE SECONDAIRE	128g	
UNITS PER COLIS	10 unités	
POIDS NET TOTAL PAR COLIS	Total 1,5 Kg net egoutté	
EAN CARTON	58023074000070	
PALETTE	EURO/EPAL mm 1200x800	
COLIS PAR COUCHE	13	
COUCHES PAR PALETTE	25	
COLIS PAR PALETTE	325	
DIMENSIONS PALETTE	mm 1200x800x1894h	
TOTAL POIDS NET PRODUIT PAR PALETTE	487,5 Kg	