



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

<b>DENOMINATION DE VENTE</b>	Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 1x150g Cuscino 150g "Tre Stelle"	
<b>TYPE DE PRODUIT</b>	Fromage frais à pâte filée	
<b>INGREDIENTS – ORIGINE ET QUANTITÉ %</b>	Lait de bufflonne – Origine Italie – 99,399% Sel – Origine Autriche – 0,600% Présure – Origine Italie – 0,001%	
<b>TAILLE</b>	1x150g	
<b>POIDS NET ÉGOUTÉ</b>	150g E	
<b>DLC</b>	34 jours de la date d'expédition.	
<b>TEMPÉRATURES DE CONSERVATION</b>	De +4°C and +7°C	
<b>CODE PRODUIT</b>	TS150TR01	
<b>NUMÉRO D'AGRÈMEËNT SANITAIRE</b>	IT X8S8K CE	
<b>NOMENCLATURE DOGANALE</b>	04061030	
<b>INFORMATION ALLERGENS (ALLERGENS DIRECTIVE 2003/89/EU)</b>		
Lait de bufflonne, Lactose. Allergènes de contamination croisée : aucun.		
<b>INFORMATIONS OGM (REGLEMENTATION CE 1829/2003 ET 1830/2003)</b>		
Le produit ne contient pas d'OGM		
<b>DECLARATION DE CONFORMITE D'EMBALLAGE PRIMAIRE</b>		
(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		
<b>IDENTIFICATION ET TRACABILITÉ</b>		
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		
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLECTIQUES</b>		
<b>FORME</b>	Arrondi.	
<b>ASPECT</b>	Couleur blanc porcelaine, croute très fine d'environ un millimètre avec une surface lisse et jamais visqueuse ou écaillée.	
<b>STRUCTURE DE LA PÂTE</b>	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.	
<b>GOÛT</b>	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.	
<b>ODEUR</b>	Caractéristique.	
<b>CARACTERISTIQUES CHIMIQUES</b>		
<b>PH</b>	5,24	
<b>HUMIDITÉ</b>	Max. 65%	
<b>GRAS SUR SUBSTANCE SECHE</b>	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 <sup>2</sup> ufc/g	n=5, c=2	EN ISO 6888-1:2018	Mensuel
E.COLI β-GLUCURONIDASE +	ufc/g	10 <sup>2</sup> - 10 <sup>3</sup> 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)


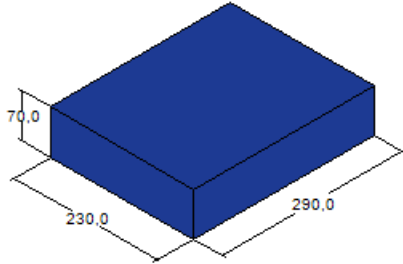
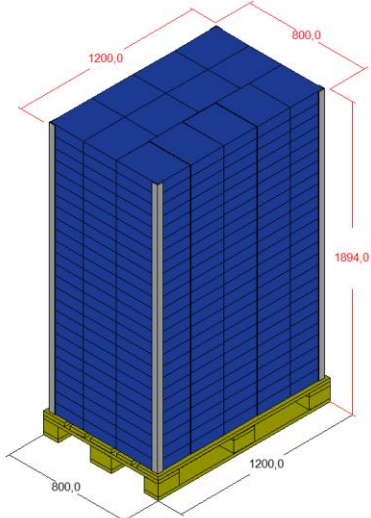
#### Indications De Consommation

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

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