



Scheda Tecnica / Technical Sheet

(Denominazione commerciale / Commercial Denomination):

MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP

BRAND: CILENTO

Data/Date
21/10/2022

DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL DENOMINATION

FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA DI LATTE DI BUFALA
SOFT PASTA FILATA CHEESE FROM BUFFALO'S MILK

CONFEZIONE / PACKAGING

BUSTA 125g e / BAG 125g e

contiene/contains:

125 g ART. 190



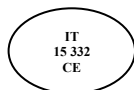
Prodotto e confezionato da:

Produced and packed by:

CILENTO S.p.A.

Via Campo Felice ,111

81030 Cellole (CE) Italy



INFORMAZIONI PRODOTTO / GENERAL INFORMATION

CODICE DOGANALE/ HS CUSTOM CODE: 04061030

Shelf life: (da produzione / from production)

30 giorni / days

Conservazione / Storage:

Conservare a 0 / +4°C

Una volta aperto, consumare immediatamente.

Store at +0 / +4°C

To be consumed immediately once opened

Lotto/ Lot:es. L001= 01 Gen/Jan, L002= 02 Gen/Jan, L365=31 Dic/Dec

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION

Valori medi - Average values per 100 g

Energia/ Energy	1086 kJ / 262 kcal
Grassi/ Fat	23 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	16 g
Carboidrati/ Carbohydrate	0,8 g
di cui zuccheri/ of which sugars	0,8 g
Proteine/ Protein	13 g
Sale/ Salt	0,61 g

Ingredienti / Ingredients	%	Origine / Origin
1 Latte di Bufala pastorizzato Pasteurized Buffalo milk	97,0085	ITALIA / ITALY (Area DOP)
2 Siero innesto naturale(latte) Natural whey (milk)	1,9900	AUTO PRODUZIONE SELF-PRODUCTION
3 Sale /Salt	1,0000	ITALIA / ITALY
4 Caglio / Rennet	0,0015	ITALIA / ITALY

ALTRE INFORMAZIONI / OTHER INFORMATION

Allergeni / Allergens

Contiene Latte di Bufala (lattosio). Contains Buffalo's milk (lactose)

Diretto a tutti i consumatori in generale, eccetto intolleranti al lattosio.

Suitable for all the consumers in general, except lactose intolerants.

Non contiene OGM. Do not contain OGM

Non trattato con IONIZZAZIONE. Not subjected to IRRADIATION.

Adatto ai CELIACI. Suitable for CELIACS.

Non adatto ai VEGETARIANI. Do not suitable for VEGETARIANS

CONSIGLI DI UTILIZZO / ADVICE FOR USE

Per gustare al meglio il nostro prodotto si consiglia di togliere la confezione dal frigo almeno un'ora prima di consumarla oppure di immergerla in acqua calda (40°C) per 7-8 minuti.

To enjoy the best of our product it is recommended to remove the package from the fridge at least one hour before eating or to soak in hot water (40° C) for 7-8 minutes.

CARATTERISTICHE PRODOTTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

Forma/Shape: Tondeggiante/ Rounded

Colore/ Color: Bianco Porcellanato / Porcelain white

Aspetto/ Appearance: Crosta sottilissima - superficie liscia / Very fine crust - smooth surface

Struttura/ Body: Foglie sottili, elastica / Thin leaves, elastic

Sapore /Taste: Caratteristico e delicato / Characteristic and delicate

Odore / Aroma: Fermenti lattici / Lactic ferments

REQUISITI CHIMICO-FISICI / PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS

Valori medi per 100g (produzione)

Average Values per 100g (production)

Grasso sul secco / Fat on Dry Matter	min. 52%
PH	5.25 +/- 0.5
Umidità / Humidity	Max 65 %

REQUISITI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

E. coli	Max	100 ufc/g
Staphilococcus aureus	Max	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Non rilevabile / Not detectable	25 g
Salmonella spp	Non rilevabile / Not detectable	25 g

SCHEDA LOGISTICA / LOGISTIC SHEET

UNITA' UNIT		
Plastica /Plastic		OPA+PE (2,34 g)
Peso netto sgocciolato Kg Drained net weight		0,125
Peso netto Kg Net weight		0,250
LungxLarghxh (LXWXH)mm		130x50x110
EAN		8021602100198
CASSA CASE		
Espositore/ Display case		cartone/cardboard (108g)
Unità xcassa / Unit x case		12
Peso netto sgocciolato Kg Drained net weight		1,5
Peso netto Kg Net weight		3
LungxLarghxh (LXWXH)mm		290x184x80
EAN 14		28021602100192
PALLET		
EPAL		Wood (23 kg)
Strati / Layer		12
Casse x strati /Cases x Layer		16
Casse x pallet /Cases x pallet		192
Peso netto sgocciolato Kg Drained net weight		288
Peso netto Kg Net weight		576
LungxLarghxh (LXWXH)cm		120x80x111

CILENTO S.p.A.

Via Campo Felice, 111 - 81030 Cellole (CE) Italy - tel. +39 0 823 932007 - fax +39 0 823 932067

web: www.cilentospa.it e-mail: quality@cilentospa.it

