



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO



Approvazione RSGQ  
Gianluca De Martino

Edizione  
n. 2 del 15/03/2011

Revisione  
n. 1 del 15/09/2014

## Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. in secchiello da 2 Kg "TRE STELLE"

DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. in secchiello da 2 Kg "TRE STELLE"</b>	
GENERE PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata	
INGREDIENTI E QUANTITÀ	Latte bufalino fresco sale (1,8%) caglio (0,01%)	
PEZZATURE	16x125g	
SHELF-LIFE	34 giorni data produzione	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	da +4°C a +14°C	
EAN PEZZO		
EAN CARTONE		

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

FORMA	Tondeggiante.
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	56%
SOSTANZA SECCA	44%
GRASSO SU SOSTANZA SECCA	52,27%

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MATURAZIONE	Extra-rapida di pronto consumo
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	10 - 10 <sup>2</sup> ufc/g
E.COLI β-GLUCURONIDASI +	10 <sup>2</sup> - 10 <sup>3</sup> ufc/g
SALMONELLA SPP.	Assente in 25g
LISTERIA M.	Assente in 25g
CAMPYLOBACTER TERMOPHILUS	Assente in 25g
PCBDL E DIOSINE	< 6,0 pg/g grasso





# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO



Approvazione RSGQ  
Gianluca De Martino

Edizione  
n. 2 del 15/03/2011

Revisione  
n. 1 del 15/09/2014

## Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. in secchiello da 2 Kg "TRE STELLE"

### CONFEZIONAMENTI

IMBALLO PRIMARIO	Secchiello da 2 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	22,0 cm x h 15,5 cm	
TARA IMBALLO PRIMARIO	184g	
IMBALLO SECONDARIO:		
DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO		
TARA IMBALLO SECONDARIO		
PALLET:	5 file da 18 secchielli cadauna. Totale n. 90 secchielli/pallet	
DIMENSIONI PALLET	80,0 cm x 120,0 cm x h 110,0 cm	

### INFORMAZIONI ALLERGENI (DIRETTIVA ALLERGENI 2003/89/CE E SUCC. MODIFICHE)

Latte Bufalino, Lattosio

### 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 indicata sulla confezione

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO (REG. CE 1169/2011)

ENERGIA	1024 kJ / 247 kcal
GRASSI	21,0 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	13,6 g
CARBOIDRATI:	0,50 g
- DI CUI ZUCCHERI	0,50 g
PROTEINE	14,0 g
SALE	0,6 g

### Nutrition Facts

Serving Size 1 oz (28g)	
Servings Per Container 71	
Amount Per Serving	
Calories 80	Calories from Fat 50
%Daily Value*	
Total Fat 6g	9%
Saturated Fat 4.5g	23%
Cholesterol 15mg	5%
Sodium 60mg	3%
Total Carbohydrate 0g	0%
Protein 5g	
Calcium 10%	Iron 10%
Not a significant source of trans fat, dietary fiber, sugars, vitamin A, vitamin C.	
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.	

### INDICAZIONI DI CONSUMO

Per esaltare il gusto e la qualità del prodotto si consiglia di immergere la confezione a bagnomaria in acqua a temperatura di 30°C per circa 15 minuti prima del consumo.

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 di 2

