



Scheda Tecnica / Technical Sheet
(Denominazione commerciale / Commercial Denomination):
MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP
BRAND: LA BUFALA

Data/Date
01/01/2023

DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL DENOMINATION

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA PDO

CONFEZIONE / PACKAGING

VASCHETTA 125g / TUB 125g

contiene/contains:

ART. 588 – 120.274



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 100g

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)

Sostanza secca / 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 detected / 25g
Salmonella spp	Non rilevabile/Not detected / 25g

SCHEDA LOGISTICA / LOGISTIC SHEET

UNITA' / UNIT	VASCHETTA/ TUB PP (10) TOP FILM PET+PE (1,6g)
Plastica /Plastic	
Peso netto sgocciolato Kg Drained net weight	0,125
Peso netto Kg Net weight	0,250
LungxLarghxh (LXWXH) mm	110x100x65
EAN	8021602150230
CASSA / CASE	cartone/cardboard(160g)
Espositore/ Display case	
Unità xcassa / Unit x case	12
Peso netto sgocciolato Kg Drained net weight	1,5
Peso netto Kg Net weight	3
LungxLarghxh (LXWXH) mm	295x235x125
EAN 14	18021602150237
PALLET	
EPAL	Wood (22 kg)
Strati / Layer	13
Casse x strati /Cases x Layer	13
Casse x pallet /Cases x pallet	169
Peso netto sgocciolato Kg Drained net weight	253,5
Peso netto Kg Net weight	507
LungxLarghxh (LXWXH) cm	120x80x178

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

