MOZZARELLA "SAN SALVATORE" di LATTE DI BUFALA "FILONE PIZZA"

DESCRIZIONE	***Formaggio Fresco a pasta filata***
INGREDIENTI	***Latte** di bufala pastorizzato, **siero** innesto naturale, caglio, sale.*
PESO NETTO SGOCCIOLATO	*1 kg* **e**
PESO NETTO	*2 kg circa*
CONSERVAZIONE	*Da + 4°C a + 10°C*
CONSIGLI DI CONSUMO	*Si consiglia di consumare il prodotto ad una T di +10°C, +15 °C.* *Una volta aperta la confezione mantenere il prodotto nel suo liquido di governo e consumarlo entro 3 giorni.* *Il filone è ideale per guarnire pizze e prodotti da forno*
LOTTO	*AAMMGG*
SHELF-LIFE	*30 giorni*

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	*Bianco perlaceo*
FORMA	*Filone*
ASPETTO	*Pelle di consistenza tenera dalla superficie liscia ed omogenea, pasta di struttura a foglie sottili, leggermente elastica dopo le 10 ore dalla lavorazione, priva di difetti quali occhiature, al taglio presenta scolature di lieve sierosità bianca.*
SAPORE	*Sapido e gradevolmente acidulo (caratteristico)*

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

UMIDITA'	*54 - 65 %*
pH	*5.10 - 5.60*
SOSTANZA SECCA	*41 - 47%*
GRASSI SU S. SECCA	*58 - 62 %*

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

ESCHERICHIA COLI:	*<100 ufc/g*
STAFILOCOCCHI COAGULASI POSITIVI:	*<100 ufc/g*
LISTERIA MONOCYTOGENES:	*assente /25g*
SALMONELLA SPP	*assente /25g*

ALLERGENI

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo.

OGM

Tutti i prodotti sono esenti da OGM ai sensi del Reg. CE 1829 -1830 DEL 2003

VALORI NUTRIZIONALI medi (su 100 g di PRODOTTO sgocciolato)

Energia / Energy / Énergie / Brennwerte / Valor energético	*1118 kJ/270 kcal*
Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas	*24 g*
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés/ Davon gesättigte Fettsäuren/ de las cuales saturadas	*16 g*
Carboidrati/ Carbohydrate/ Glucides/ Kohlenhydrate / Hidratos de carbono	*0.5 g*
di cui zuccheri/ of which sugars/ don't sucres/ davon Zucker/ de los cuales azùcares	*0.5 g*
Proteine/ Protein/ Protéines/ Eiweiß/Proteìnas	*13 g*
Sale/ Salt/ Sel / Salz / Sal	*0.63 g*

San Salvatore Srl
Sede Legale: Via Cila, 3 - 81016 Piedimonte Matese (CE)
Stabilimento: Via Pantani, 12 - 81051 Pietramelara (CE)
TEL. 0823986614
E-mail: caseificiosansalvatore@gmail.com
www.bufalabiosansalvatore.com

IT 15 755 CE

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

REV. 11 DEL 14/08/2024

LOGISTICA

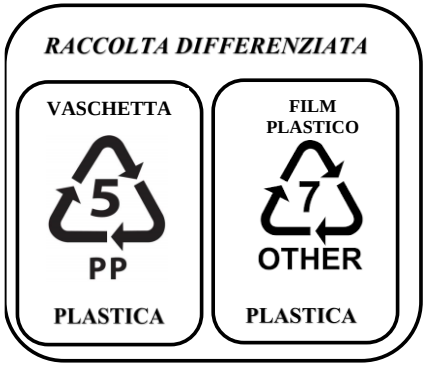
Tutti gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto alimentare ai sensi del Reg UE 10/2011; Reg UE 1935/2004

1° Packaging	**COD. PRODOTTO**	**EAN CONFEZIONE**	**TIPO CONFEZIONE**	**CODICE CARTONE: PORTAVASCHETTONE PESO VUOTO (CONAI): 138**	
	BF01KVA01KSANP2000	8032589051267	*Vaschetta + film plastico non pelabile*		
2° Packaging	**PEZZI PER COLLO**	**DIMENSIONE COLLO (mm)**	**EAN COLLO**	**COLLI PER STRATO**	**COLLI PER EPAL Max**
	2	320*250*100 h	----------	10	150





INFORMAZIONI UTILI AL CONSUMATORE



Verifica le disposizioni del tuo comune

San Salvatore Srl
Sede Legale: Via Cila, 3 - 81016 Piedimonte Matese (CE)
Stabilimento: Via Pantani, 12 - 81051 Pietramelara (CE)
TEL. 0823986614
E-mail: caseificiosansalvatore@gmail.com
www.bufalabiosansalvatore.com

IT 15 755 CE