

Edizione : 00 Revisione : 02

DATA : 23.04.2021



IL PARCO
San Giovanni Rotondo

IT
16 098
CE

Mozzarella di Bufala Campana Dop (con ciuffo termosaldato)
FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA/ FULL FAT SOFT CHEESE

Specifiche Tecniche / Technical specifications

Umidità massima / Max Umidity

65 %

Grasso sulla sostanza secca / Fat

≥ 52 %

MFFB (Moisture on Free Fat Basis)

> 75 %

Peso medio (g) / Average Weight (g)

50 – 125 – 250

Rispetto dei parametri e limiti del / Always keeping to the limitations and conditions of

Reg CE 853/2004 - Reg CE 2073/2005 - Reg CE 1441/2007- Reg CE 1169/2011

Aw: 0,95;

pH: 5,45;

Fosfatasi: negativa;

Coliformi totali : < 10.000 ufc/g;

E.Coli : < 100 ufc/g;

Staf. Coag. Termi.+ aurei : < 100 ufc/g;

Salmonella: assente in 25 g;

Listeria m. : assente in 25 g

Shelf life

20 gg a confezione integra / 20 days with undamaged bag

Temperatura conservazione / Storing temperature

+ 4 / +8 °C

Ingredienti / Ingredients

Latte di bufala, sale e caglio / buffalo milk, salt and rennet

Coloranti / Food colours

Assenti / Free

Conservanti / Preservatives

Assenti / Free

Contiene allergeni: lattosio /

contains allergens: lactose

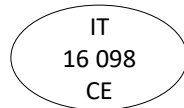
Origine del latte:

ITALIA

Milk origin:

ITALY

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Average nutrition facts for 100 g of product	
Valore energetico/ Energy value	1154 Kj 278 Kcal
Grassi/ Fat	23 g
di cui saturi/ of which saturated	17,8 g
Carboidrati/ Carbohydrate	0,8 g
di cui zuccheri/ of which sugars	0,7 g
Proteine/ Protein	17,4 g
Sale/ Salt	0,5 g
Calcio/ Calcium	403 mg (50 % VNR)*
Fosforo/ Phosphorus	300 mg (43 % VNR)*
*VNR= VALORI NUTRITIVI DI RIFERIMENTO/ NUTRIENT REFERENCE VALUES	



Mozzarella di Bufala Campana Dop (con ciuffo termosaldato)

FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA / FULL FAT SOFT CHEESE

Informazioni logistiche / Logistics information

Peso prodotto medio per confezione (g) Weight average per pack(g)	250	250	250
Formato medio (g) / Average size (g)	5 X 50	2 X 125	1 X2 50
Codice EAN / Code EAN	8033695690401	8033695690418	8033695690425
Codice articolo	EMNDP00050-T-00250	EMNDP00125-T-00250	EMNDP00250-T-00250
Tipologia confezione Packing primary case	ciuffo termosaldato heat-sealed	ciuffo termosaldato heat-sealed	ciuffo termosaldato heat-sealed
Tipologia imballo Packing case	cartone /cardboard box	cartone /cardboard box	cartone /cardboard box
Misure per imballo (cm) Measures per packing (cm)	38,5x27x16	38,5x27,5x16	38,5x27x16
Pezzi per imballo Pieces per packing	12	12	12
Peso lordo cartone (kg) Gross weight box (kg)	6,5	6,5	6,5
Tipologia pallet/ Type of pallet	EPAL cm 80 x 120	EPAL cm 80 x 120	EPAL cm 80 x 120
Imballi per strato/ Packages per layer	9	9	9
Strati max pallet/ Max layers pallet	10	10	10



IT
16098
CE

Mozzarella di Bufala Campana Dop (con ciuffo termosaldato)
FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA/FULL FAT SOFT CHEESE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO / ASPECT

- Crosta assente, presenza di una pelle di consistenza tenera, superficie liscia, lucente e omogenea, di colore bianco porcellana/ Crust absent, presence of a soft skin, smooth, shiny and homogeneous, porcelain colour
- Pasta di struttura tipicamente fibrosa/ Paste typically fibrous structure
- Occhiature assenti/ Absence of porosity

CONSISTENZA / TEXTURE

- Morbida e leggermente elastica / Soft and slightly elastic;
- Al palato presenta caratteristiche di gommosità che si attenuano durante la conservazione / On the palate has characteristics of gumminess that are reduced during storage;
- Al taglio si separa siero biancastro in quantità decrescente con il progredire della conservazione / Shear separates serum whitish in quantities decreasing with the progress of conservation.

SAPORE / FLAVOUR

- Caratteristico, sapido, fresco, delicatamente acidulo e leggermente dolce / Typical, savory, fresh, delicately acidulous and slightly sweet.

ODORE / FLAVOR

- Caratteristico, fragrante e delicato/ Typical, fragrant and delicate.

COME CONSUMARLA AL MEGLIO / HOW TO EAT IT BETTER

Estrarre la confezione dal frigorifero a + 4° / + 8° C con un certo anticipo affinché raggiunga al cuore la temperatura ottimale di circa 20 °C, altrimenti si può immergere la confezione in acqua calda (a 38-40°) per almeno 20 minuti, in modo da consentire al prodotto di sprigionare tutto il suo bouquet aromatico / Take out package from the fridge at + 4 ° / + 8 ° C well in advance so that it reaches to the heart the optimum temperature of about 20 ° C, otherwise it can immerse the package in hot water (38-40 ° C) for at least 20 minutes, so as to allow the product to give off all its aromatic bouquet.