

Ficha técnica

Mozzarella di Bufala D.O.P.



Bolsa 125g



Fecha de emisión:
01 - 05 - 2014



Producido en la fábrica:

Cilento SpA
 Via Campo Felice
 81030 Cellole (CE) Italy

Fecha de caducidad
30 días

Marca:
Negrini

Ingredientes:
Leche de Búfala pasteurizada, Suero, Injerto natural, Sal, Cuajo.

Aspecto del Producto:

Forma	Esférica
Aspecto exterior	Traslúcido
Costra	Finísima

Características organolépticas:

Color	Blanco Leche
Olor	Lácteo
Sabor	Dulce de Fermentación Láctea

Parámetros químicos medios a la Producción:

PH		5,25 +/- 0,5
Humedad	%	60,00 +/- 2
Extracto Seco	%	40,00 +/- 2
Mat Grasa sobre extracto seco	%	>52,00

Consejos de utilización:
Consumir en el plazo de la fecha de caducidad impresa en el paquete. Para apreciar plenamente las características, se aconseja sacar el producto del refrigerador una hora antes de consumirlo o bien, sumergir el paquete directamente en agua caliente (aproximadamente a 40° C) durante 7-8 minutos.

Declaración Nutricional (valores medios)	Po/for 100 g	% de la ingesta de referencia expresada por 100 g*
Energía Kj / Energy kj	1116	13
Energía Kcal / Energy kcal	270	13
Grasas/Fat	23,7g	34
saturadas/ of which saturates/	16,0g	80
Carbohidratos/ Carbohydrate	0,9g	0
azúcares/ of which sugars	0,9g	1
Fibra/ Fibre	<0,1g	0
Proteínas/Proteins	13,1g	26
Sal/ Salt	0,9g	15
Calcio/ Calcium	255mg	32
Fosforo/ Phosphor	323mg	46

*Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kj - 2000 kcal)

Importante saber que:

- El producto es para uso alimentario y no está destinado a un grupo de edad específico
- El producto debe ser almacenado y distribuido a +4° C
- El producto no debe dejarse a temperatura ambiente (salvo que se consuma en el plazo de 2 horas)
- Los ingredientes tienen los siguientes orígenes: Leche de Búfala proveniente exclusivamente del área D.O.P., Italia; Cuajo proveniente de Austria, Sal proveniente de Italia.

Perfil microbiológico del producto hasta la fecha de caducidad garantizado en los límites previstos por el Reg. CE 2073/2005 y sucesivas modificaciones:

	Objetivo	Límite Max
Escherichia Coli	ufc/g <10	Max 100
Staphylococcus Aureus coag.+	ufc/g <10	Max 100
Salmonella spp	en 25 g Ausente	en 25g Ausente
Listeria Monocytogenes	en 25 g Ausente	en 25g Ausente

O.G.M. en el producto terminado:
Ausencia

Alérgenos:
Leche de Búfala

Embalaje Primario	Unidad	Altura	Longitud	Anchura	Peso Neto escurrido	Peso Neto
Material OPA + LPDE para uso alimentario Peso 3 g Contenido 1x125g Cod. Art --- COD. EAN 80461890	1	14 cm	14 cm	3 cm	125g	250g
Embalaje Secundario	UnidadxPaq					
Material Poliestireno Peso 203 g COD. EAN 804618906	10	13 cm	36,5 cm	17,5 cm	1,25 Kg	2,5 Kg
Palé	UnidadxPalé					
Tipo: EPAL/EUR Material Madera Filas 11 Cajas por fila 12 Cajas por palé 132	1320	160 cm	80 cm	120 cm	165 kg	330 kg

Comentario [J1]: Con líquido



CILENTO S.p.A.

Via Campo Felice - 81030 Cellole (CE) Italy - tel. +39 0823 932007 - fax +39 0823 932067 - web: www.cilentospa.it e-mail: info@cilentospa.it