

**SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION**

07/06/2024

NOM LÉGAL/ DÉNOMINATION LÉGALE

FROMAGE EN PÂTE STRENT FRAIS AU LAIT DE BUFFLE
FROMAGE À PÂTES FILÉES MOLLES AU LAIT DE BUFFLE

NOM COMMERCIAL / DÉNOMINATION COMMERCIALE

BUFFALO MOZZARELLA CAMPANA AOP - SANS ÉTIQUETTE - 125 g

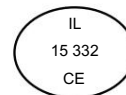
FORMAT / FORME : 125 g**CODE ARTICLE / CODE DE L'ARTICLE :**

627

CONDITIONNEMENT / CONDITIONNEMENT : PLATEAU/BAC

**PRODUIT ET CONDITIONNÉ DANS L'USINE PRODUIT ET
CONDITIONNÉ DANS L'USINE :**

CILENTO SpA - Via Campo Felice , 111 - 81030 Cellole (CE) Italie

**INFORMATIONS PRODUIT / INFORMATIONS GÉNÉRALES**

CODE DES DOUANES / CODE DES DOUANES HS 04061030
Durée de conservation : (da produzione / à la production) 30 jours/jours

À consommer de préférence avant / À utiliser avant :

Zone / Localité : voir les données imprimées, par exemple : gg mm aa (dd mm yy) - gg/mm/aa (dd/mm/yy)**Loto / Lotto :** ex. : L001= 01 Gen/Jan, L002= 02 Gen/Jan, L365=31 Dic/Déc**Conservation / Stockage :**

Conserver à 0 / +4 °C

Conserver à 0 / +4 °C

Une fois ouvert, consommer immédiatement

A consommer immédiatement une fois ouvert

UNITÉ' / UNITÉ

Poids net égoutté : 0,125 kg **e**
Poids net / Peso net: 0,290 kg
Poumons x Largeur x Hauteur (L x l x H) mm : 95,00 x 110,00 x 60,00
EAN 8021602150353

ESPÈCES / MAISONS

Dimensions de la boîte - Longueur x Largeur x Hauteur (L x l x H) : 295,00 x 235,00 x 70,00 mm
Poids net séché Kg : 0,750
Poids net égoutté
Unité par caisse / Unité par caisse : 6
Poids net kg : 1 740
EAN 14 18021602150350
Poids net

PALETTE

Taper: Bois/Bois (23 kg) 24
Poumon x Largeur x Hauteur (L x l x H) cm : 120 x 80 x 183
Calques / Calques :
Poids net séché Kg : 234 000
Cas x Couches / Cas x Couche : 13
Poids net égoutté
Casse x palette / Cases x Pallet: 312
Poids net kg : 542 880
Poids net

EXIGENCES CHIMIQUES-PHYSIQUES (production)
CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES (production)

Graisse sur matière sèche min. 52% pH Humidité / Humidité

5,25 +/- 0,5

Max 65 % *Listeria monocytogenes* Non rilevata - non détecté / 25 g

EXIGENCES MICROBIOLOGIQUES (production)
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (production)

E. coli Max 100 ufc/g*Staphylocoques à coagulase positive* Max 10 ufc/g*Salmonella spp* Non détecté - non détecté /25 g

suite >>>>>

Lait de bufflonne pasteurisé

ITALIE/ITALY (Zone DOP)

97,0085 %

Lait de bufflonne pasteurisé

Sérum starter naturel

ITALIE / ITALIE

1,9900 %

Lactosérum naturel

Vente

ITALIE / ITALIE

1 0000 %

Sel

Présure

ITALIE / ITALIE - Espèce : Veau / Espèce : Veau 0,0015 %

Couru

ALLERGÈNES : Lait

ALLERGÈNES: Lait

CONSEILS D'UTILISATION / CONSEILS D'UTILISATION

Pour profiter au mieux de notre produit, nous vous recommandons de sortir l'emballage du réfrigérateur au moins une heure avant de le consommer ou plongez-le dans l'eau chaude (40°C) pendant 7 à 8 minutes.

Pour profiter au mieux de notre produit, il est recommandé de retirer l'emballage du réfrigérateur au moins une heure avant de manger ou à tremper dans de l'eau chaude (40°C) pendant 7 à 8 minutes.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT / CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Forme/Forme : Arrondi/Arrondi

Couleur/ Couleur : Blanc porcelaine / Blanc porcelaine

Aspect : Croute très fine - surface lisse / Croute très fine - surface lisse

Structure/Corps : Feuilles fines, élastiques

Saveur/Goût : Caractéristique et délicat / Caractéristique et délicat

Odeur / Arôme : Ferments lactiques / Ferments lactiques

AUTRES INFORMATIONS / AUTRES INFORMATIONS

S'adresse à tous les consommateurs en général, sauf les intolérants au lactose. Convient à tous les thés consommateurs en général, à l'exception des intolérants au lactose.

Ne contient pas d'OGM. Ne contient pas d'OGM

Non traité par IONISATION. Non soumis à l'IRRADIATION.

Convient aux coeliaques. Convient aux coeliaques.

Ne convient pas aux VÉGÉTARIENS. Ne convient pas aux VÉGÉTARIENS

QUANTITÉS ET MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

1500369 Plâstique/Plastique PP5 (11,1 g) Plateau/Boîte

1500441 Plâstique/Plastique PET+PE 7 (1,7g) Film supérieur

1500523 M110 PAP20 (99,0g) Carton



ÉTIQUETTE SPÉCIALE



**MOZZARELLA
DI BUFALA
CAMPANA DOP**

SOFT PASTA FILATA CHEESE FROM BUFFALO MILK
 Ingredients: pasteurized buffalo MILK, WHEY, salt,
 rennet. Use by: see the top. Store at 0 / + 4°C.
 To be consumed immediately once opened.

Lot / Use by:

L

Drained net weight
125g e
 Net weight
290g

NUTRITION DECLARATION	
Average values Per 100g	
Energy	1086 kJ / 262 kcal
Fat	23 g
of which saturates	16 g
Carbohydrate	0,8 g
of which sugars	0,8 g
Protein	13 g
Salt	0,6 g



8 021602 150353

Certificato da Organismo di
Controllo autorizzato dal
Ministero competente - ITALIA

D.P.C.M. 10/5/93
REG. CE N. 1107/96
AUT. CONSORZIO TUTELA
N.062/01/1994

Produced and packed
 by: CILENTO SPA,
 Via Campo Felice 111
 81030 Celliole (CE)
 ITALIA

IT
15 332
CE

Cilento SpA Via

Campo Felice, 111 - 81030 - Celliole (CE) PI 01758240616 CF 01758240616 Tél. : +39 0823 932007 - Fax :
 +39 0823 932067

www.cilentospa.it

