Machine Translated by Google

SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Data / Date

03/09/2024

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 - CILENTO - 1 000 g

FORMAT / FORME : 125 g

CODE ARTICLE / CODE DE L'ARTICLE : 569

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

IL 15 332 CE

INFORMATIONS PRODUIT / INFORMATIONS GÉNÉRALES

CODE DES DOUANES / CODE DES DOUANES HS 04061030

Durée de conservation : (da produzione / à la production) 26 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

Une fois ouvert, consommer immédiatement

Conserver à 0 / +4 °C

A consommer immédiatement une fois ouvert

UNITÉ' / UNITÉ

Poids net égoutté : 1 000 kg

Poids net / Peso net: 2 000 kg

Poumons x Largeur x Hauteur (L x l x H) mm : 260,00 x 160,00 x 95,00

EAN 8021602121254

ESPÈCES / MAISONS

Dimensions de la boîte - Long x Large x H (L x l x H) : 320,00 x 260,00 x 100,00 mm

Unité x caisse / Unité x caisse : 2

EAN 14 8021602150377

Poids net séché Kg : 2 000
Poids net égoutté

Poids net kg : 4 000
Poids net

PALETTE

Taper: Bois/Bois (23 kg) 12

Calques / Calques :

Cas x Couches / Cas x Couche : 11

Casse x palette / Cases x Pallet: 132

Poumon x Largh x H (LxlxH) cm : 120 x 80 x 135

Poids net séché Kg : 264 000
Poids net égoutté

Poids net kg : 528 000
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 %

EXIGENCES MICROBIOLOGIQUES (production)

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (production)

E. coli Max 100 ufc/g

Staphylocoques à coagulase positive Max 10 ufc/g

Listeria monocytogenes Non rilevata - non détecté /25 g

Salmonella spp Non rilevata - non détecté /25 g

suite >>>>>

Machine Translated by Google

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes - Valeurs moyennes pour 100 g

Énergie Énergie /	1,086 kJ
Énergie Énergie /	262 kcal
Graisse Graisse /	23 g
Dont graisses saturées dont saturées	16 g
Glucides Glucides /	0,8 g
dont sucres dont sucres	0,8 g
protéines protéines /	13 g
Vente de sel /	0,61 g

Ingrédients et allergènes - Ingrédients et allergènes

	Origine / Origin	
Lait de bufflonne pasteurisé Lait de bufflonne pasteurisé	ITALIE/ITALY (Zone DOP)	97,0085 %
Sérum starter naturel Lactosérum naturel	ITALIE / ITALIE	1,9900 %
Vente Sel	ITALIE / ITALIE	1 0000 %
Présure Couru	ITALIE / ITALIE - Espèce : Veau / Espèce : Veau	0,0015 %

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

MATÉRIAUX ET QUANTITÉS D'EMBALLAGE / QUANTITÉS D'EMBALLAGE ET MATÉRIAUX

1500067 Plastique/Plastique PET+PP CAST 7 (4,3g) Film supérieur
1500156 PS6 (55,0 g) Plastique/Plastique

1500291 Plastique/Plastique PP5 (51,5g) Vasca / Tray

Cilento SpA
Via Campo Felice, 111 - 81030 - Cellole (CE) PI 01758240616 CF 01758240616
Tél : +39 0823 932007 - Fax : +39 0823 932067
www.cilentospa.it