



## SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Data / Date

29/05/2024



### 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 - 500 g

FORMAT / FORME : 50 g

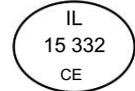
CODE ARTICLE / CODE DE L'ARTICLE :

228

CONDITIONNEMENT / CONDITIONNEMENT : SEC /SEAU

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 dans les 2 jour(s) suivant(s).

Une fois ouvert, consommer dans les 2 jours.

### UNITÉ / UNITÉ

Poids net égoutté : 0,500 kg <sup>e</sup>  
Poids net / Peso net: 1 100 kg  
Poumons x Largeur x Hauteur (L x l x H) mm : 124,00 x 124,00 x 122,00  
EAN 8021602100266

### ESPÈCES / MAISONS

Dimensions de la boîte - Long x Large x H (L x l x H) : 390,00 x 270,00 x 140,00 mm  
Poids net séché Kg : 3 000  
Poids net égoutté  
Unité par caisse / Unité par caisse : 6  
Poids net kg : 6 600  
EAN 14 28021602100260  
Poids net

### PALETTE

Taper: Bois/Bois (23 kg) 12  
Poumon x Largeur x Hauteur (L x l x H) cm : 120 x 80 x 183  
Calques / Calques :  
Poids net séché Kg : 324 000  
Cas x Couches / Cas x Couche : 9  
Poids net égoutté  
Casse x palette / Cases x Pallet: 108  
Poids net kg : 712 800  
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*

### EXIGENCES MICROBIOLOGIQUES (production)

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (production)

*E. coli* Max 100 ufc/g

*Staphylocoques* à coagulase positive

*Salmonella* spp

Max 10 ufc/g

Non rilevata - non détecté /25 g

Non rilevata - non détecté /25 g

suite >>>>>

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

Lait de bufflonne pasteurisé

Lait de bufflonne pasteurisé

Sérum starter naturel

Lactosérum naturel

Vente

Sel

Présure

Couru

Origine / Origin

ITALIE/ITALY (Zone DOP)

ITALIE / ITALIE

ITALIE / ITALIE

ITALIE / ITALIE - Espèce : Veau / Espèce : Veau

97,0085 %

1,9900 %

1 0000 %

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

1500110 M3 PAP20 (195,0g) Carton



1500116 Plastique/Plastique PET1 (5,8g) Save Aroma / Couvercle

1500341 Plastique/Plastique PET+PE 7 (2,3 g) Film supérieur

1500348 Plastique/Plastique PP5 (23,0 g) Seau / Seau

Cilento SpA

Via Campo Felice, 111 - 81030 - Cellole (CE) PI 01758240616 CF 01758240616

Tél : +39 0823 932007 - Fax : +39 0823 932067

www.cilentospa.it

