



## SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Data / Date

04/06/2024

### NOM LÉGAL/ DÉNOMINATION LÉGALE

BUFFALO BURRATA - FROMAGE FRAIS ÉTENDU À LA CRÈME DE BUFFALO  
BURRATA DE BUFFLE - FROMAGE FRAÎCHE À LA PÂTE FILÉE AVEC CRÈME DE BUFFLE

### NOM COMMERCIAL / DÉNOMINATION COMMERCIALE

BURRATA DE BUFFLE - CILENTO - 125 g

FORMAT / FORME : 125 g

CODE ARTICLE / CODE DE L'ARTICLE : 482

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 04061050  
Durée de conservation : (da produzione / à la production) 24 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 <sup>e</sup>  
Poids net / Peso net: 0,290 kg  
Poumons x Largeur x Hauteur (L x l x H) mm : 94,00 x 109,00 x 60,00  
EAN 8021602150018

### 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 18021602150015  
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 : 13  
Poids net séché Kg : 234 000  
Cas x Couches / Cas x Couche : 312  
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  
58 % +/-3

### 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 &gt;&gt;&gt;&gt;&gt;

Valeurs moyennes - Valeurs moyennes pour 100 g

Énergie Énergie /	1,159 kJ
Énergie Énergie /	281 kcal
Graisse Graisse /	27 g
Dont graisses saturées dont saturées	19 g
Glucides Glucides /	0,8 g
dont sucres dont sucres	0,8 g
protéines protéines /	8,6 g
Vente de sel /	0,56 g

Ingrédients et allergènes - Ingrédients et allergènes

Lait de bufflonne pasteurisé

Lait de bufflonne pasteurisé

Crème de buffle

Crème de buffle

Sérum starter naturel

Lactosérum naturel

Vente

Sel

Présure

Couru

Origine / Origin

ITALIE/ITALY (Zone DOP)

ITALIE / ITALIE

ITALIE / ITALIE

ITALIE / ITALIE

ITALIE / ITALIE - Espèce : Veau / Espèce : Veau

57,7989 %

40 0000 %

1 5000 %

0,7000 %

0,0011 %

ALLERGÈNES : Lait

ALLERGÈNES: Lait

CONSEILS D'UTILISATION / CONSEILS D'UTILISATION

Pour profiter au mieux de notre produit, nous vous recommandons de retirer l'emballage du réfrigérateur dix minutes avant de le consommer.

Pour profiter au mieux de notre produit, il est recommandé de retirer l'emballage du réfrigérateur dix minutes avant de manger.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT / CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Couleur/ Couleur : Blanc porcelaine / Blanc porcelaine

Aspect : Croûte fine - surface lisse / croûte fine - surface lisse

Structure/ Corps : Feuilles fines, garniture crémeuse/ Feuilles fines, garniture crémeuse

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

1500231 Plastique/Plastique PET+PE 7 (1,7g) Film supérieur

1500406 Plastique/Plastique PP5 (11,7 g) Plateau/Pot

1500523 M110 PAP20 (99,0g) Carton



Cilento SpA

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

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

www.cilentospa.it

