

| | |
|-----|------------------|
| Doc | 3.01 |
| Ed | 2 del 01 10 2018 |
| Rev | 0 |
| del | 01 10 2018 |

Prodotto/ Product : **Mozzarella di Bufala Campana Affumicata dop**
Mozzarella di Bufala Campana dop Smoked
Denominazione di vendita/ Sales denominatio : **Bocconcini 100gr di Mozzarella di Bufala Campana Affumicata**
Bocconcini 100gr di Mozzarella di Bufala Campana Smoked
Smoked with traditional process
Peso Pezzatura/ Weight : **100gr**
Marchio/ Brand : **Barlotti**
Shielf Life: **12 gg dalla data di produzione/ Up to 12 days**
Temperatura di Conservazione/ Storage conservation : **+4°C <T < +10°C**
Ingredienti/ Ingredients : **LATTE di bufala, sale e caglio**
Buffalo MILK, salt and rennet



| Informazioni tecniche per confezione/ Technical information for Packaging | | |
|---|---|-------------------------------|
| Tipo di confezione/ Packaging kind : Busta annodata a mano/ Bag handcraft | | |
| <u>Peso Sgocciato confezione/ Drained weight</u> | <u>Pezzi per confezione/ Pcs per pack</u> | <u>EAN prodotto/ EAN code</u> |
| 500 kg | 10 | |

* Prodotto da vendersi per intera cassa peso riportato su imballo secondario/ Product is sold for the entire case, the weight is shown on secondary packaging

Caratteristiche prodotto/ Characteristics of the product

| Caratteri organolettici/ Sensory sheet | |
|--|--|
| Colore/ Color | Giallo ocra con venature brune/ Color yellow ochre with stripes |
| Odore/ Smell | Dolce di Fermentazione Lattica con spiccate note di affumicato/ Sweet from lactic fermentation with hint of smoked |
| Sapore/ Taste | Dolce Affumicato/ Flavour Lactic with smoke's aroma |

| Aspetto del Prodotto/ Appearance | |
|----------------------------------|--|
| Forma/ Shape | Sferoidale con baffo di taglio/ Spherical |
| Superficie/ Surface | Liscia e grigliata/ Smooth and grilled |
| Crosta/ Crust | Sottile/ Thin |

| Struttura/ Structure |
|---|
| Elastica fibrosa leggermente fondente particolarmente lattiginosa/ Slightly milky, slightly melting, fibrous elastic |

| Parametri Chimici / Chemical parametres | |
|---|----------|
| pH | > 5,2 |
| aw | 0,97 |
| Umidità/ Humidity | % 59 ± 2 |
| Sostanza Secca/ Dry Matter | % 41 ± 2 |
| Materia Grassa su SS/ Fat dry matter | %> 52% |
| Materia Grassa sul t.q./ Fat on t.q. | 20% ± 2 |

| Parametri Microbiologici/ Bacteriological Parameters | |
|--|--|
| Criteri Microbiologici conformi ai limiti del Reg. CE 1441/2007 Regulation by Reg. CE 1441/2007 | |

Allergeni/ Allergen
Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione di quelli allergici al latte ed ai suoi derivati (compreso il lattosio, presente come componente intrinseco del prodotto)./ *The product is intended for all categories of consumers, except those allergic to milk and its derivatives (including lactose, as this intrinsic component of the product).*

OGM
Il Prodotto non contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM e non contiene ingredienti prodotti a partire da Organismi Geneticamente Modificati, secondo quanto definito dal Reg. CE 1829/2003 relativo agli alimenti e mangimi geneticamente modificati e il Reg. CE 1830/2003 concernente la tracciabilità ed etichettatura di organismi geneticamente modificati./ *The product does not contain GMOs, it is not produced from GMOs and does not contain ingredients produced from GMOs as defined by CE Regulation 1829/2003 on GM food and feed and Reg. CE 1830/2003 on traceability And labeling of genetically modified organisms.*

| Valori Nutrizionali/ Nutritional Values * | | |
|--|------------|-----------|
| Valore energetico/ Energy value | Kcal 246.4 | kJ 1022.2 |
| Grassi/ Fat | 20 g | |
| Di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids | 12.53 g | |
| Carboidrati/ Carbohydrates | 0.4 g | |
| di cui zuccheri/ of which sugar | 0.4 g | |
| Fibra/ Fiber | 0 g | |
| Proteine/ Protein | 16.2 g | |
| Sale/ Salt | 0.5 g | |
| Sodio/ Sodium | 0.2 g | |
| Calcio/ Calcium | 245 mg | 31% RDA |
| Fosforo/ Phosphorous | 320 mg | 46 % RDA |

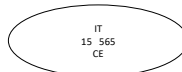
* Valori medi per 100 gr di prodotto/Average values on 100 gr of product



Denominazione di origine protetta



Autorizzazione n.151/01/2001 Consorzio di tutela Formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP



Riconoscimento Comunitario Reg 853/2004 CE

La Bufalara s.n.c. di Vincenzo e Nunziante Barlotti
via Torre di Mare, 1
84047 Capaccio Paestum
P.I. n. 01102980651