

Doc	3.01
Ed	1 del 09 08 2018
Rev	1
del	01 10 2018

Prodotto/ Product : **Mozzarella di Bufala Campana dop**
 Denominazione di vendita/ Sales denomination : **Treccia di Mozzarella di Bufala Campana**
 Peso Pezzatura/ Weight : **1 kg - 2 kg - 3 kg**
 Marchio/ Brand : Barlotti
 Shelf 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

Peso Sgocciolato confezione/ Drained weight	Pezzi per confezione/ Pcs per pack	EAN prodotto/ EAN code
1kg	1	
2kg	1	*
3kg	1	*
3kg	3	*

* 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	Bianco Porcellanato/ White porcelain
Odore/ Smell	Dolce di Fermentazione Lattica/ Sweet lact
Sapore/ Taste	Lattico/ Lactic

Aspetto del Prodotto/ Appearance

Forma/ Shape	Treccia/ Twist
Superficie/ Surface	Liscia e lucente/ Smooth and shiny
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	

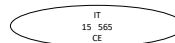
* Valori medi per 100 gr di prodotto/ Average values on 100 gr of product



Denominazione di origine protetta



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



Riconoscimento Comunitario
 Reg 852 853/2004 CE

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