

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 50gr di Mozzarella di Bufala Campana Affumicata**
Bocconcini 50gr di Mozzarella di Bufala Campana Smoked
Smoked with traditional process
Peso Pezzatura/ Weight : **50gr**
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>
250 gr	5	
500 kg	10	
3 kg	60	*

* 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 da 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

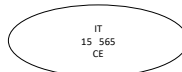
* Valori medi per 100 gr di prodotto/Average values on 100 gr of product



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