	Scheda tecnica Prodotto <i>Technical product sheet</i>	Doc	3.01
		Ed	1 del 09 08 2018
		Rev	3
		del	01 11 2022

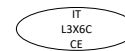
Prodotto/ Product : *Stracciata di Bufala con panna: formaggio di bufala fresco a pasta filata sfilacciato e misto a panna di latte UHT/ Stracciata Cheese from Buffalo Milk with cream: fresh buffalo cheese with spun paste and mixed with UHT milk cream*
Denominazione di vendita/ Sales denomination : *Stracciata di Bufala con Panna / Stracciata Cheese from Buffalo Milk with cream*
Peso Pezzatura/ Weight : *350gr*
Marchio/ Brand : Barlotti
Shelf Life: 12 gg dalla data di produzione/ *Up to 12 days*
Temperatura di Conservazione/ Storage conservation : +2°C < T < +4°C
Ingredienti/ Ingredients : LATTE di Bufala, panna di LATTE, sale e caglio/ *Buffalo's MILK, cream of cow's milk salt and rennet*

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

Riconoscimento Comunitario Reg 852 853/2004 CE

ORIGIN OF MILK: ITALY

Informazioni tecniche per confezione/ Technical information for Packaging



<u>singola confezione/single pack</u>	<u>Cod EAN confezione/EAN code packaging</u>	<u>Tipo confezione/Package type</u>	<u>peso netto/net weight</u>	<u>pezzi per confezione/pieces per pack</u>
cod articolo: STRACCIABUF350G	8033140807521	vaschetta termosaldada/ heat-sealed tray	350gr	4

<u>tipo imballo secondario/secondary packaging type</u>	<u>Pezzi per imballo/pieces per package</u>	<u>peso netto per imballo/net weight per package</u>
cassa cartone/cardboard box	4	1,4kg



Pallettizzazione/pallet composition

<u>colli per strato/packages per layer</u>	<u>n° strati per pedana/n° layers per platform</u>
32	8

Caratteristiche prodotto/ Characteristics of the product

Caratteri organolettici/ Sensory sheet	
Colore/ <i>Color</i>	Bianco Porcellanato/ <i>White porcelain</i>
Odore/ <i>Smell</i>	Dolce di Fermentazione Lattica/ <i>Sweet lact</i>
Sapore/ <i>Taste</i>	Lattico/ <i>Lactic</i>

Aspetto del Prodotto/ Appearance	
Forma/ <i>Shape</i>	Cremosa con spessi filamenti/ <i>Creamy with thick filaments</i>
Superficie/ <i>Surface</i>	irregolare/ <i>Irregular</i>
Crosta/ <i>Crust</i>	Assente/ <i>Absent</i>

Struttura/ Structure

Soffice composta da frammenti di pasta filata sfilacciata, amalgamati con la panna/ *soft, composed of fragments of spun dough mixed with cream*

Parametri Chimici / Chemical parametres

pH	> 5,2
aw	0,97
Umidità / <i>Humidity</i>	% 65 ± 2
Sostanza Secca / <i>Dry Matter</i>	% 35 ± 2
Materia Grassa su SS / <i>Fat dry matter</i>	% 74 ± 2
Materia Grassa sul t.q./ <i>Fat on t.q.</i>	% 26 ± 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/ <i>Energy value</i>	kcal 280	kJ 1157
Grassi/ <i>Fat</i>	26 g	
Di cui acidi grassi saturi/ <i>of which saturated fatty acids</i>	9 g	
Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	1,5 g	
di cui zuccheri/ <i>of which sugar</i>	1,5 g	
Fibra/ <i>Fiber</i>	0 g	
Proteine/ <i>Protein</i>	10 g	
Sale/ <i>Salt</i>	0.8 g	
Sodio/ <i>Sodium</i>	0.398 g	
Calcio/ <i>Calcium</i>	300 mg	37,5% RDA
Fosforo/ <i>Phosphorous</i>	287 mg	35,8 % RDA

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