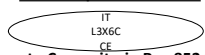


Prodotto/ Product : **Ricotta salata di bufala affumicata / Smoked salted seasoned ricotta cheese from from Buffalo Milk**  
 Denominazione di vendita/ Sales denomination : **Ricotta salata affumicata di bufala / salted smoked seasoned ricotta cheese from from Buffalo Milk**  
 Peso Pezzatura/ Weight : **peso variabile circa 350gr/ VARIABLE WEIGHT 350GR**  
 Marchio/ Brand : **Barlotti**  
 Shelf Life: **90 gg dalla data di confezionamento/ Up to 90 days**  
 Temperatura di Conservazione/ Storage conservation : **+2°C <T < +10°C**  
 Ingredienti/ Ingredients : **Siero di LATTE di bufala, LATTE di Bufala e sale/ Whey Buffalo's MILK, Buffalo's MILK and salt**

**La Bufalara s.n.c. di Vincenzo e Nunziante Barlotti**  
**via Torre di Mare, 1**  
**84047 Capaccio Paestum**  
  
**Riconoscimento Comunitario Reg 852 853/2004 CE**

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

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: RICOTTASALATAFBUF		film sottovuoto/vacuum film	350gr circa/about	1

<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	5	1750gr circa/about

**Pallettizzazione/pallet composition**

<u>colli per strato/packages per layer</u>	<u>n° strati per pedana/n° layers per platform</u>
15	8

**Caratteristiche prodotto/ Characteristics of the product**

**Caratteri organolettici/ Sensory sheet**

Colore/ Color	giallo bruno/yellow brune
Odore/ Smell	Dolce di Fermentazione Lattica affumicata/smok
Sapore/ Taste	Lattico/ Flavour Lactic with smoke's aroma

**Aspetto del Prodotto/ Appearance**

Forma/ Shape	Tronco conica/ <b>Parallelepiped</b> conical
Superficie/ Surface	liscia e compatta/ <b>smooth and compact</b>
Crosta/ Crust	Assente/ <b>Absent</b>

**Struttura/ Structure**

semi dura e compatta/ **semi hard and compact**

**Parametri Chimici / Chemical parametres**

pH	> 5,2
aw	0,5
Umidità / Humidity	% 40 ± 2
Sostanza Secca / Dry Matter	% 60 ± 2
Materia Grassa su SS / Fat dry matter	% 32 ± 2
Materia Grassa sul t.q./ Fat on t.q.	% 18,5 ± 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 285	kJ 1188
Grassi/ Fat	18,5g	
Di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids	11g	
Carboidrati/ Carbohydrates	4g	
di cui zuccheri/ of which sugar	4g	
Fibra/ Fiber	0g	
Proteine/ Protein	25,5g	
Sale/ Salt	2,3g	
Sodio/ Sodium	0.42g	
Calcio/ Calcium	900mg	
Fosforo/Phosphorous	550mg	

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