



## INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Mozzarella di bufala Campana
- **Codice:** 000000000000000272
- **Denominazione commerciale:** Mozzarella di bufala Campana DOP
- **Marchio:** Tapporosso
- **Trade mark:** I Formaggi della Centrale
- **Descrizione del prodotto:** Formaggio fresco a pasta filata
- **Formato:** Sacchetto
- **Peso netto:** 480 g
- **Peso netto sgocciolato:** 200 g



## ALLERGENI

<b>Parametro</b>	<b>Allergene nel prodotto</b>	<b>Cross-contaminazione</b>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	Presente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente



## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ogm:** Il prodotto non contiene OGM
- **Ingredienti:** Latte bufalino pastorizzato, sieroinnesto naturale, sale, caglio
- **Shelf life:** 23 giorni
- **Modalita d' indicazione:** Da consumare entro: vedi stampigliatura. Data di scadenza espressa con giorno, mese ed anno
- **Modalita di conservazione:** Conservare in frigo tra +2°C e +8°C
- **Indicazioni d'uso:** Per conservare e gustare al meglio la Mozzarella di Bufala DOP si consiglia di mantenerla sempre immersa nel suo liquido fino al momento della degustazione. Per esaltarne il gusto e la qualità si consiglia di consumarla a temperatura ambiente. Per cucinarla invece va tolta dal suo liquido e tenuta per alcune ore nel frigorifero, affinché possa separarsi dall'acqua in eccesso, raggiungendo così la giusta consistenza. Abbinamento vini: bianchi secchi, giovani, freschi.
- **Lotto:** L. JJJ (espressione numerica)+GG/MM/AAAA(data di scadenza)
- **Origine materia prima:** Origine del Latte: Italia

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal/ 100 g	1024/247
Grassi	g/100g	21,0
Di cui saturi	g/100g	13,6
Carboidrati	g/100g	0,5
Di cui zuccheri	g/100g	0,5
Proteine	g/100g	14,0
Sale	g/100g	0,6



## REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Aspetto	Colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida nè scagliata
Pasta	A foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire fondente. Assenza di conservanti, inibenti e coloranti. Al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici.
Sapore	Caratteristico e delicato
Odore	Caratteristico
Forma	Tondeggiante

## REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

*Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 915/2023 e s.m.i*

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Ph		5,24		
Sostanze inibenti	µg/Kg	inferiori ai limiti LMR		Reg.CE 37/2010 ed s.m.i.
Aflatossina m1	µg/Kg	≤ 0,05		Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.
Umidita	%	Massimo 65%		Disciplinare
Residui sost. farmacolog. attive	µg/Kg	inferiori ai limiti LMR		Reg.CE 37/2010 ed s.m.i.
Grasso su sostanza secca	%	Minimo 52%		Disciplinare



## REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

*Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;*

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Salmonella spp	Assente in 25g	ufc/ 25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	ufc/ 25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
Stafilococchi coag.+	m=10 ufc/g M=100 ufc/g (n=5, c=2)	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
E.coli b-glucuronidasi+	m=100 ufc/g M=1000 ufc/g (n=5, c=2)	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

## DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310002720
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato da 0°C a +4°C (D.P.R. 327/80)

## REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

*Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti*

- **Tipologia di imballo:** Sacchetto in Nylon / PE
- **Peso imballo primario:** 8 g
- **Peso lordo imballo primario:** 488 g
- **Dimensioni imballo primario:** 160 x 50 x 300h mm

## REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 12 pezzi / 10 pz



---

## DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** Euro/Epal
- **Numero imballi secondari per strato:** 9
- **Numero di strati per pallet:** 12
- **Numero imballi secondari per pallet:** 108
- **Dimensioni pallet:** 1200 x 800 x 1524h mm
- **Peso lordo del pallet:** 670 kg

## DATI OSA

- **Nome:** Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 011-3240200
- **Fax:** 011-3240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it

## DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** Località Pezzagrande - Area PIP, 84025 Eboli (SA) / SP. PONTE REALE KM 7+600 - 81010 CIORLANO (CE)
- **Numero di riconoscimento:** CE IT X8S8K / IT 15 543 CE