# SCHEDA TECNICA /Technical Product Specifications

| PRODOTTO<br>PRODUCT NAME | CODICE EAN<br>EAN CODE | CODICE DOGANALE<br>CUSTOMS TARIFF CODE | DATA<br>DATE | REVISIONE N°<br>REVISION N° | N°SCHEDA<br>N°SHEET |
|---|---|---|---|---|---|
| **Bio D.O.P. buffalo mozzarella cubes.** | | | | | |

ITALIANO

| INFORMAZIONI LOGISTICA | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Peso in Kg/g | Unità per cartone | Unità per bancale | Cartoni per bancale | Kg per bancale |
| 5 | 50 | 100 | 2 | 500 |

| CONTENITORE PRIMARIO | CONTENITORE SECONDARIO |
|---|---|
| Busta di plastica | Cartone |

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

**CONSERVAZIONE**

+0°/+4°c

**SCADENZA**

**25 mesi**

**METODO DI CONSUMO**

**INGREDIENTI**

Latte di Bufala Dop Pastorizzato da Agricoltura Biologica, Siero innesto naturale, Sale, Caglio.

ITALIANO

| VALORI NUTRIZIONALI<br>Valori medi espressi per 100 g di prodotto | | | |
|---|---|---|---|
| UMIDITA' | | | |
| SOSTANZA SECCA | | | |
| GRASSI | 20.5 g | | |
| PROTEINE | 16.0 g | | |
| CARBOIDRATI | 0.5 g | | |
| SALE (equivalente di sodio) | | | |
| Kcal | 251 | | |
| KJOULE | 1039 | | |
| CENERI | | | |
| PH | | | |
| NaCl | | | |
| MINERALI | | | |
| FIBRE ALIMENTARI | | | |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | | | | |
|---|---|---|---|---|
| CARICA MICROBICA TOTALE | | | | |
| COLIFORMI TOTALI | UFC/g < 1000 | | | |
| COLIFORMI FECALI | | | | |
| ESCHERICHIA COLI | UFC/g < 10 | | | |
| STAFILOCOCCO AUREUS | UFC/g < 10 | | | |
| SALMONELLA | | | | |
| LISTERIA MONOCYTOGENES | Absent/25g | | | |
| MUFFE E LIEVITI | | | | |
| BACILLUS CEREUS | | | | |
| MICROBICA PLATE COUNT | | | | |

**NOTE TECNICHE**

ENGLISH

| *LOGISTIC INFORMATION* | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Size in Kg/g | Units per case | Units per pallet | Cases per pallet | Kg per pallet |
| 5 | 50 | 100 | 2 | 500 |

| *PRIMARY PACK* | *SECONDARY PACK* |
|---|---|
| Flow pack | Carton Box |

***DESCRIPTION OF PRODUCT***

***STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS***

+0°/+4°c

***SHELF LIFE***

**25 months**

***TO CONSUME***

***INGREDIENTS***

Pasteurized dop buffalo milk from biological culture, starter culture, salt, rennet.

ENGLISH

| *NUTRITIONAL VALUES*<br>*Average values expressed in 100 g of product* | | | |
|---|---|---|---|
| MOISTURE | | | |
| DRY MATTER | | | |
| FAT | 20.5 g | | |
| PROTEIN | 16.0 g | | |
| CARBOHIDRATE | 0.5 g | | |
| SALT (equivalent of SODIUM) | | | |
| Kcal | 251 | | |
| KJOULE | 1039 | | |
| ASH CONTENT | | | |
| PH | | | |
| NaCi | | | |
| MINERALS | | | |
| FIBRE | | | |

| *BIOLOGICAL PARAMETERS* | | | | |
|---|---|---|---|---|
| TOTAL MICROBIC CHARGE | | | | |
| TOTAL COLIFORM | UFC/g < 1000 | | | |
| FECAL COLIFORM | | | | |
| ESCHERICHIA COLI | UFC/g < 10 | | | |
| STAFILOCOCCUS AUREUS | UFC/g < 10 | | | |
| SALMONELLA | | | | |
| LISTERIA MONOCYTOGENES | Absent/25g | | | |
| MOULD AND YEAST | | | | |
| BACILLUS CEREUS | | | | |
| MICROBICA PLATE COUNT | | | | |

***TECHNICAL NOTES***

*ALIFOOD S.r.l. - Salita S. Caterina 4/6A– 16123 Genova – Italy Ph: 0039 – 0102091025 Fax: 0039 – 010265169*