



BUFALCIOFFI SRL
numero di riconoscimento CE IT 09 63
VIA RIO VECCHIO, 456 51015 MONSUMMANO TERME (PT)
Tel./Fax 0572-62595 Tel./Fax 0572-640259
Email : info@bufalcioffi.it
www.bufalcioffi.it

SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO

Nome Prodotto

**MOZZARELLA BUFALCIOFFI
SENZA LATTOSIO**

Codice Prodotto

Codice scheda prodotto

Data di emissione



Ingredienti

LATTE VACCINO, sale, caglio, fermenti lattici. Formaggio prodotto senza "lattosio" in quanto il processo produttivo prevede l'utilizzo di enzima lattasi che permette la scomposizione del disaccaride lattosio nei suoi componenti galattosio e glucosio.

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

Conservanti

Non Presenti

Struttura

Pasta filata; aW > 0,92; pH 5,3-5,5

Specifiche Microbiologiche e chimico-fisiche

Listeria m. assente in 25 g; Salmonella spp assente in 25 g; Stafilococco coagulasi positivo <10 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g;

Modalità imballaggio

- **gr. 125**
confezionato in vaschette di plastica gr.250

Shelf-life Temperatura

0 - 4° C

Shelf-life Condizioni Ambientali

Umidità: 100%

Shelf-life Durata

18 giorni

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

Etichettatura

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Le etichette riportano:
denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, ragione sociale e sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, data di scadenza espressa in
giorno/mese/anno, numero di riconoscimento CE, lotto di produzione, valori nutrizionali.

Destinazione d'uso

Target: genere di largo consumo; essendo un prodotto del latte non è adatto nei casi di allergia alle proteine del latte

Punti vendita: oltre al proprio negozio, distribuzione tramite GDO, grossisti e consegna diretta a: ipermercati, supermercati, alimentari, gastronomie e servizi di ristorazione

Controlli per la distribuzione

Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico, il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature comprese tra 0-4°C; tuttavia durante il tempo di distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino a 14°C.

Modalità di utilizzo

Formaggio da tavola, da consumare fresco

Valori nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 GR.	
Energia	886 KJ 213 kcal
Grassi di cui grassi saturi	16 g 11 g
Carboidrati di cui zuccheri	1,3 g 1,3 g
Proteine	16 g
Sale	0,51 g
Lattosio	<0,01 %

**IL PRODOTTO CONTIENE GLUCOSIO E GALATTOSIO
IN CONSEGUENZA DELLA SCISSIONE DEL LATTOSIO**