

# MOZZARELLA DI BUFALA DOP 150 G X 10



Code interne: K305

Famille de produits: Fromage frais à pâte filée

Produit (coupe ou LS): LS

Code nomenclature douanière: 04061030

## INFORMATIONS PRODUIT :

Dénomination produit: Mozzarella Di Bufala Campana AOP 150 g

Marque commerciale: ABC

Label Qualité: AOP

Poids fixe (F) ou variable (V): F Poids net (poids variable): 150 g

EAN UVC: 8007968001508

EAN administratif: 8007968001508

Pays de provenance: Italie / Origine lait : Italie

Code agrément sanitaire: IT 15 241 CE

Exploitant: A.B.C. Allevatori Bufalini Casertani Cooperativa Agricola A R.L., S.S. Appia Km 196+400 – 81041 Vitulazio (CE) Italie



## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :

Description: Fromage frais à la pâte filée, obtenu avec lait de bufflonne entier pasteurisé, après addition de ferments lactiques naturels.

Ingrédients: LAIT de bufflonne, ferments lactiques naturels, sel, présure.

Type lait : bufflonne

Traitement lait : pasteurisé

Conservation: A conserver entre +4°C et +8°C

Préparation: --

Durée de vie totale (en jours): 25

Durée de vie garantie à la livraison (en jours): 18

## ALLERGENES :

LAIT (dont LACTOSE)

## VALEURS NUTRITIONNELLES APPROXIMATIVES (POUR 100g) :

Valeur énergétique: 1154 kJ/278 kcal

Matières grasses (g): 23

Acides gras saturés (g): 17,8

Glucides (g): 0,8

Sucres (g): 0,7

Fibres (g): 0

Protéines (g): 17,4

Sel (g): 0,5

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Texture: Moyenne et élastique

Couleur: Blanc porcelaine

Goût: Caractéristique et délicat

Odeur: Typique aromatique

Mise à jour le : 21/06/2023

Version : 4

Rédigé par : Coordinatrice Qualité

5, Place Ile de Beauté – 06300 NICE – Tél : 04 92 00 81 00 – Fax : 04 93 56 56 75

E-mail : ambrosi@ambrosi-france.com

S.A. au capital de 761 827 euros – 389 573 981 RCS Nice – SIRET 389 573 981 00013 – N° TVA FR 92 389 573 981 – APE 4617B

Code interne: K305

Famille de produits: Fromage frais à pâte filée

Produit (coupe ou LS): LS

Code nomenclature douanière: 04061030

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES :

<b>Humidité :</b> 60% +/-2%	<b>pH :</b> 5,08 +/-0,5	<b>MG/PF:</b> 24% +/-2%	<b>MG/ES:</b> 56% +/-2%
<b>Moisissures (UFC/g):</b>	<b>E Coli (UFC/g):</b> <10	<b>Staph. A (UFC/g):</b> <10	
<b>Levures (UFC/g):</b>	<b>Coliformes (UFC/g):</b>	<b>Listeria M (UFC/g):</b> Absent/ 25 g	
<b>Flore totale (UFC/g):</b>	<b>Entérobact. (UFC/g):</b>	<b>Salmonelle (UFC/g):</b> Absent/ 25 g	

## CONDITIONNEMENT :

### UVC :

**Emballage:** Sachet plastique avec sérum

**Dimension en mm:** 135 x 165

**Poids net UVC:** 150 g

**EAN UVC:** 8007968001508

### COLISAGE:

**Emballage :** Carton

**Dimension (mm):** 380 x 195 x 90

**Tare:**

**Pièces/colis:** 10

**Poids colis net // brut (kg):** 1,5 kg // 1,7 kg

**EAN colis:** 18007968001505

### PALETTISATION:

**Dimension palette (cm):** 120 x 80 x 180

**Colis/couche:** 12

**Couche/palette:** 16

**Colis/palette:** 192 (+8)

**Poids net palette kg:** 300 kg

**GTIN Palette:**