

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA TRECCIONE KG 1



SCHEDA TECNICA EMessa DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PRÉPARÉE PAR:

RSQ

REV:

1

Date:

13/06/2023

Page:

1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
marchio	mark	marque	Caseificio Migliore
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT T1D1X
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications	ISO 14001:2015 ISO 22000:2018
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Prodotto	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	TRECCIONE KG 1
Peso Netto sgocciolato (g)	Drainet net Weight (g)	Poids Net Egoutté (g)	1000
Peso prodotto + liquido di gov (g)	Total Net Weight (g)	Poids Total (g)	2000
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	2000
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	BUSTA NEUTRA SFUSA
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Latte di bufala 94,35%, sieroinnesto 5%, sale 0,6%, caglio 0,05%. Full fat buffalo's milk 94,35%, lactic starter 5%, salt 0,6%, rennet 0,05%. Lait de Bufflonne 94,35%, lactosérum inoculé naturel 5%, sel 0,6%, présure 0,05%
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min 52%
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	max + 8 °C
Da consumare entro:	Use by date:	A consommer jusqu'au:	21 gg
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo, Composizione, peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Busta neutra
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	165x70x200h
Codice EAN	EAN Code	Gencode	8053736230182
IMBALLO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	CARTON BOX, 260
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	08053736230182
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	1
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	40X20,5X10
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	1
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	2,000
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	11
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	12
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	132
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 123
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	132
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	279
Note	Notes	Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA TRECCIONE KG 1



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

RSQ

REV:

Date:

Page:

1

13/06/2023

2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT		
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto con latte di bufala intero Fresh "pasta filata" cheese manufactured from full fat buffalo's milk	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		
Forma	Shape	Forme	Tonda	Round
Aspetto esterno	Outer Appereance	Aspet Exterieur	Pelle sottilissima, colore bianco Thin, white rind	
Pasta	Inner Appereance	Pate	Struttura fibrosa leggermente fondente Lightly melting fibrous structure	
Sapore	Taste	Saveur	Caratteristico e delicato Characteristic and delicate	
Odore	Smell	Odeur	Tipico, aromatico typical aromatic	
Consistenza	Texture	Consistance	Leggermente elastica e morbida Lightly elastic and soft	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO- CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeur Moven	Tolleranza Tolerance +
Umidità	Moisture	Humidité	59,5	1,5
Residuo Secco	Dry Matter	Matière Seche	40,5	1,5
Grasso s.t.q.	Fat	Matière Grasse	24	2
Grasso s.s.	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 52
Sale	Salt	Sel	0,7	0,2
pH	pH	pH	5,3	0,2
Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif	
Escherichia coli	Escherichia coli	Escherichia coli	< 10	
Staph. aureus coag+	Staph. aureus coag+	Staph. aureus coag+	< 10	
Salmonella spp.	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass/25g	
Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	ass/25g	
Caratteristiche microbiologiche: valori riferiti al momento del confezionamento				
Criteri di sicurezza alimentare in conformità al REG CE 1441/2007				
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL INFORMATION	INFORMATIONS NUTRITIONELLES	Valori medi per 100g values per 100g	Average Valeurs moyens par 100g
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	1.198	
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	288	
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	25,0	
di cui saturi (g)	saturated fat (g)	Lipides saturees (g)	17,0	
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	0,8	
di cui zuccheri	sugar (g)	sucre (g)	< 0,5	
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	15,0	
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	0,56	

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA TRECCIONE KG 1



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

RSQ

REV:

Date:

Page:

1

13/06/2023

3/3

ALLERGENI PRINCIPALI il prodotto è esente da:	MAIN ALLERGENS the product is free from:	ALLERGENES PRINCIPAUX le produit ne contient pas de:	SI/YES/ OUI	NO/NO/ NON
Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno	Cereals & derivatives from: wheat, corn, barley, oats, rye	céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	X	
Lupino e derivati	Lupin & derivatives	Lupin et produits à base de lupin	X	
Molluschi e/o derivati	Molluscs and products thereof	Mollusques et produits à base de mollusque	X	
Crostacei e/o derivati	Crustaceans & derivatives	crustacés et produits à base de crustacés	X	
Uova e/o derivati	Egg , egg products & derivatives	oeufs et produits à base d'œufs	X	
Pesce e/o derivati	Fish & derivatives	poissons et produits à base de poissons	X	
Arachide e/o derivati	Peanuts & derivatives	arachides et produits à base d'arachides	X	
Soia e prodotti a base di soia	Soybeans & derivatives	soja et produits à base de soja	X	
Latte e/o derivati	Milk , milk products & derivatives	lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X latte di bufala buffalo's milk
Noci e/ derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pècan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	Nuts & derivatives	fruits à coque , à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pècan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland. et produits à base de	X	
Sedano e derivati	Celery & derivatives	céleri et produits à base de céleri	X	
Senape e prodotti a base di senape	Mustard & derivatives	moutarde et produits à base de moutarde	X	
Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	Sesame seed & derivatives	graines de sésame et produits à base de graines de sésame	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2	Sulfur dioxide and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO2	anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	X	