



<b>Mozzarella di latte di bufala frozen/ Frozen full fat soft cheese from buffalo's milk/            Fromage frais au lait de bufflonne congelé/ Gefrorener mozzarella aus pasteurisierter            Büffelmilch in Salzlake</b>					
SCHEDA TECNICA EMessa DA:		QM		<b>Ed.</b>	<b>1</b>
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:				<b>Rev.</b>	<b>2</b>
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:				<b>Date:</b>	<b>08.03.19</b>
TECHNISCHE DATEN AUSGESTELLT VON:				<b>Page:</b>	<b>1/4</b>
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	<b>PRODUCTION SITE</b>	<b>SITE DE PRODUCTION</b>	<b>WERK</b>		
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	Sanitär Mark		IT L8M64 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accréditations et certifications	Akkreditierungen und Zertifizierungen		ISO 9001:2015 - BRC - IFS
<b>PRODOTTO</b>	<b>PRODUCT</b>	<b>PRODUIT</b>	<b>PRODUKT</b>		
Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code	Code produit	Produkt Code		
Marchio commerciale	Brand	Marque	Marke		Fattorie Garofalo
Quantità nominale sgocciolata (g)	Drained net Weight (g)	Poids net égoutté (g)	Abtropfgewicht (g)		125
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	Brutto Gewicht (g)		250
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Verpackung		Flow-pack Flow-pack Flow-pack Flow-pack
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Zutaten		<b>Latte</b> di bufala pastorizzato, <b>siero innesto</b> naturale, sale, caglio. Pasteurized Buffalo <b>milk, natural whey</b> starter, salt, rennet. <b>Lait</b> de bufflonne pasteurisé, <b>lactosérum</b> naturel, sel, présure. Pasteurisiert <b>Büffelmilch</b> , natürliche <b>Molke</b> , Salz, Lab.
Origine degli ingredienti	Origin of the ingredients	Origine des ingrédients	Herkunft der Zutaten		Latte: Italia (area D.O.P.); Siero innesto naturale: produzione interna; Sale: Italia; Caglio: UE. Milk: Italy (P.O.D. area); Natural whey starter: internal production; Salt: Italy; Rennet: EU. Lait: Italie (A.O.P. zone); Lactosérum naturel: production interne; Sel: Italie; Présure: UE. Milch: Italien (D.O.P.-Bereich); Natürlicher Molke-Starter: interne Produktion; Salz: Italien; Rennet: EU.
Temperatura di Conservazione (°C)	Keeping Temperature (°C)	Temperature de Conservation (°C)	Bei (°C)		-18/-15 °C
Da consumare entro:	Use by date:	A consommer jusqu'au:	MHD:		365
<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>	<b>PRIMARY PACKAGING</b>	<b>EMBALLAGE DE VENTE</b>	<b>VERPACKUNG</b>		
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Type, Zusammensetzung, Gewicht (g)		Flow-pack OPA//PE Flow-pack OPA//PE Flow-pack OPA//PE Flow-pack OPA//PE
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	Außenabmessungen (mm)		132 (L) x 65 (l) x 125 (h)
Codice EAN	EAN Code	Gencode	EAN Kode		8032636941268

**Mozzarella di latte di bufala frozen/ Frozen full fat soft cheese from buffalo's milk/ Fromage frais au lait de bufflonne congelé/ Gefrorener mozzarella aus pasteurisierter Büffelmilch in Salzlake**



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:		QM	Ed		
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:			Rev.		
FICHE TECHNIQUE PREPARÉE PAR:			Date:		
TECHNISCHE DATEN AUSGESTELLT VON:			Page:		
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT			
Descrizione Generale	General description	Description generale	Allgemeine Beschreibung	Formaggio fresco a pasta filata, ottenuto per fermentazione lattica. Fresh stretched cheese with buffalo milk, obtained by lactic fermentation. Fromage frais étiré au lait de buffle obtenu par fermentation lactique. Frischer Streckkäse mit Büffelmilch, gewonnen durch Milchgärung.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN		
Forma	Shape	Forme	Form	Sferica/ spherical/ sphérique/ sphärisch	
Aspetto esterno	External shape	Forme extérieure	Äußere Form	Liscia/ smooth/ lisse/ glatt	
Sapore	Taste	Goût	Geschmack	Caratteristico e delicato/ characteristic and	
Consistenza	Structure	Structure	Struktur	Elastica/ elastic/ élastique/ elastisch	
CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE	CHEMICAL - PHYSICAL CHARACTERISTICS	CHIMIQUES - PHYSIQUES	CHEMICAL - PHYSICALISCH EIGENSCHAFTEN	Valore medio/ average value/ valeur moyenne/ durchschnittswert	Tolleranza/ tolerance/ tolérance/ toleranz (±)
Umidità (%)	Umidità (%)	Humidité (%)	Feuchtigkeit (%)	58,00	2,00
Residuo secco (%)	Dry matter	Matière sèche (%)	Trockenmasse	42,00	2,00
Grasso s.t.q. (%)	Fat (%)	Matière Grasse (%)	Fett (%)	20,00	2,00
Sale (%)	Salt (%)	Sel (%)	Salz (g)	0,50	0,20
<i>Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento.</i>					
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN	Obiettivo/Target/Object if/Ziel	Rifiuto/Rejection/Rejet/Ablehnung
Enterobatteri (ufc/g)	Enterobacteria (ufc/g)	Entérobactéries (ufc/g)	Enterobakterien (ufc/g)	<100	>1000
Escherichia coli (ufc/g)	Escherichia coli (ufc/g)	Escherichia coli (ufc / g)	Escherichia coli (ufc/g)	<10	>100
Staph. Aureus coag + (ufc/g)	Staph. Aureus coag + (ufc/g)	Staph. Aureus COAG + (ufc / g)	Staph. Aureus coag + (ufc/g)	<10	>100
Salmonella spp.	Salmonella spp.	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass/25g	pre/25g
Listeria spp.	Listeria spp.	Listeria spp.	Listeria spp.	ass/25g	pre/25g
Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	ass/25g	pre/25g
Lieviti (ufc/g)	Yeast (ufc/g)	Levure (ufc/g)	Hefe (ufc/g)	<1000	>1000000
Muffe (ufc/g)	Mold (ufc/g)	Moule (ufc/g)	Schimmel (ufc/g)	<1000	>1000000
<i>Caratteristiche microbiologiche al confezionamento.</i>					
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL VALUES	NUTRITIONNELLE	NÄHRWERTE	Valori medi per 100g/ average values for	
Valore energetico (KJ)	Energy (KJ)	Energie (Kj)	Brennwert (Kj)	1074	
Valore energetico (Kcal)	Energy (Kcal)	Energie (Kcal)	Brennwert (Kcal)	259	
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	Fett (g)	21,9	
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturated (g)	dont acides gras saturés (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	15,2	
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	Kohlenhydrate (g)	0,8	
di cui zuccheri (g)	of which sugar (g)	dont sucres (g)	davon Zucker (g)	0,7	
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	Eiweiß (g)	14,7	
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	Salz (g)	0,8	

**Mozzarella di latte di bufala frozen/ Frozen full fat soft cheese from buffalo's milk/ Fromage frais au lait de bufflonne congelé/ Gefrorener mozzarella aus pasteurisierter Büffelmilch in Salzlake**



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:		QM			Ed.	1
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:					Rev.	2
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:					Date:	08.03.19
TECHNISCHE DATEN AUSGESTELLT VON:					Page:	3/4
ALLERGENI PRINCIPALI	MAIN ALLERGENS	ALLERGENES PRINCIPAUX	ALLERGENE	SI/YES/ OUI/JA	NO/NO/ NON/NEIN	Provenienza / Substance / Substance / Stoff
il prodotto è esente da:	the product is free from:	le produit ne contient pas de:	Das Produkt ist frei von:			
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	Getreide & erhaltene Produkte von: Weizen, Mais, Gerste, Hafer, Roggen		X	
Lupino e derivati	Lupin & derivatives	Lupin et produits à base de lupin	Lupin & Derivate		X	
Molluschi e/o derivati	Molluscs and products thereof	Mollusques et produits à base de mollusque	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Crostacei e/o derivati	Crustaceans & derivatives	Crustacés et produits à base de crustacés	Krebstiere & Derivate		X	
Uova e/o derivati	Egg, egg products & derivatives	Oeufs et produits à base d'œufs	Egg, Eierprodukte und Derivate		X	
Pesce e/o derivati	Fish & derivatives	Poissons et produits à base de poissons	Fish & Derivate		X	
Arachide e/o derivati	Peanuts & derivatives	Arachides et produits à base d'arachides	Peanuts & Derivate		X	
Soia e prodotti a base di soia	Soybeans & derivatives	Soja et produits à base de soja	Sojabohnen und Derivate		X	
Latte e/o derivati (compreso il lattosio)	Milk, milk products & derivatives	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Milch, Milchprodukte und Derivate	X		Latte / Milk / Lait / Milch
Noci e/ derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	Nuts & derivatives	Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits	Das Produkt ist frei von:		X	
Sedano e derivati	Celery & derivatives	Céleri et produits à base de céleri	Sellerie & Derivate		X	
Senape e prodotti a base di senape	Mustard & derivatives	Moutarde et produits à base de moutarde	Senf & Derivate		X	
Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	Sesame seed & derivatives	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Sesamsamen & Derivate		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 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	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen überlegen bis 10 mg / kg oder 10 mg express / ls in SO2		X	

**Mozzarella di latte di bufala frozen/ Frozen full fat soft cheese from buffalo's milk/  
Fromage frais au lait de bufflonne congelé/ Gefrorener mozzarella aus pasteurisierter  
Büffelmilch in Salzlake**



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:	<b>QM</b>			<b>Ed.</b>	<b>1</b>
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:				<b>Rev.</b>	<b>2</b>
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:				<b>Date:</b>	<b>08.03.19</b>
TECHNISCHE DATEN AUSGESTELLT VON:				<b>Page:</b>	<b>04/04</b>
<b>IMBALLO</b>	<b>CASE</b>	<b>CARTON</b>	<b>KARTON</b>		
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Type, Gewicht (g)	Cartone/ Box/ Carton/ Karton	
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	ITF Code	N/D	
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	Stk. pro Karton	24	
Dimensioni* dell'imballo (mm)	Case dimensions* (mm)	Dimensions du carton* (mm)	Karton Abmessungen (mm)	N/D	
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	Netto Gewicht (kg)	3	
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	Brutto Gewicht (kg)	6	
<b>PALLET</b>	<b>PALLET</b>	<b>PALETTE</b>	<b>PALLET</b>		
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	Lage pro Palette	9	
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	Karton pro Lage	11	
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	Karton pro Palette	99	
Dimensioni* (mm) pallet incluso	Dimensions* (mm) pallet included	Dimensions* (mm) palette comp.	Abmessungen (mm) Palette einschließlich	N/D	
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	Netto Gewicht (kg)	297	
Peso Lordo (kg) pallet escluso	Gross Weight (kg) pallet escluding	Poids Brut (kg) palette à l'exclusion	Brutto Gewicht (kg) Palette ausgeschlossen	600	
<b>Note</b>	<b>Notes</b>	<b>Notes</b>	<b>Aufzeichnungen</b>		
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	(*) Länge, Breite, Höhe		

