

	SCHEDA TECNICA FORMAGGI DATA SHEET FOR CHEESE	Mod. 7.1/c Rev. 08 del 01/2017
--	--	-----------------------------------

DATI GENERALI - PRODUCT DATA

NOME PRODOTTO - <i>Product name</i>	Bocconcini di Bufala Mozzarella Bufala 4x250 g Mozzarella di Bufala 8x250 g Trecchia di Bufala 4x500 g Trecchione di bufala 2 kg
DENOMINAZIONE DI VENDITA - <i>Type of cheese</i>	Formaggio a pasta filata
CODICE ARTICOLO FORNITORE - <i>Supplier Code</i>	-
RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI E CON IL CUI NOME E' COMMERCIALIZZATO IL PRODOTTO - <i>The business name and address of the food business operator responsible for the food information shall be the operator under whose name or business name the food is marketed</i>	RIVABIANCA COOP. A R.L. STRADA STATALE 18 KM 93, S.N 84063, PAESTUM - CAPACCIO, SALERNO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE (DOP, IGP, STG) - <i>Designation of origin (es. PDO)</i>	DOP
SE IL PRODOTTO E' BIOLOGICO INDICARE IL NUMERO DELL'OPERATORE CONTROLLATO - <i>Number of organic certification</i>	NO
STAGIONATURA - <i>Maturation</i>	Non prevista
PESO (kg) - <i>Weight(kg)</i>	Bocconcini di Bufala: 2 kg Mozzarella Bufala: 4x250 g Mozzarella di Bufala: 8x250 g Trecchia di Bufala: 4x500 g Trecchione di bufala: 2 kg
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO ANCORA NEL SUO IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life in original packaging</i>	10 giorni
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO DOPO APERTURA DELL'IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life after opening the package</i>	2 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE - <i>Storage conditions</i>	Conservare nel suo liquido di governo in luogo fresco da +15°C a +20 °C

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE- INGREDIENTS

Ingrediente - <i>Ingredient</i>	Quantità Ingredienti (%) <i>Quantitative Ingredient Declaration</i>	Origine geografica - <i>Country of Origin</i>
LATTE di bufala	99	Campania - Italia
Sale	0,995	Sicilia
Caglio	0,005	Italia

*l'ingrediente allergene è evidenziato attraverso un tipo di carattere distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo. /the allergenic ingredients shall be emphasised through a typeset that clearly distinguishes it from the rest of the list of ingredients

ALLERGENI - ALLERGENS

Allergeni presenti nel prodotto finito come ingredienti - <i>Allergens present in the finished product as ingredients</i>		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati /Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof	NO
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
03	Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	NO
04	Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and products thereof	NO
06	Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	SI
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachia nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof	NO
09	Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and products thereof	NO
10	Senape e prodotti a base di senape/Mustard and products thereof	NO
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and products thereof	NO

	SCHEDA TECNICA FORMAGGI DATA SHEET FOR CHEESE	Mod. 7.1/c Rev. 08 del 01/2017
--	--	-----------------------------------

12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof</i>	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and products thereof</i>	NO
Allergeni presenti nell'alimento derivanti da contaminazioni crociate <i>Allergens present in the finished product resulting from cross-contamination</i>		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	NO
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei/ <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO
03	Uova e prodotti a base di uova/ <i>Eggs and products thereof</i>	NO
04	Pesce e prodotti a base di pesce/ <i>Fish and products thereof</i>	NO
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO
06	Soia e prodotti a base di soia/ <i>Soybeans and products thereof</i>	NO
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)/ <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	SI
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	NO
09	Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>	NO
10	Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>	NO
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof</i>	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and products thereof</i>	NO

Trattamento termico del latte (es. pastorizzazione) - <i>Heat treatment of milk</i>	Nessun trattamento (latte crudo)
---	----------------------------------

Crosta edibile - <i>Edible rind</i>	Il prodotto non ha crosta
-------------------------------------	---------------------------

DICHIARAZIONE OGM - *DMO DECLARATION*

	SI (Yes)	NO	Se si indicare quali/If Yes which one
Contiene Organismi Geneticamente Modificati/ <i>Contains Genetically Modified Organism?</i>		X	
Deriva da OGM/ <i>Produced from GMO?</i>		X	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE SE GIÀ PRESENTE IN ETICHETTA (Per 100g) - *NUTRITION DECLARATION (Per 100g)*

Energia - <i>Energy:</i>	1080 kJ 260 kcal
Grassi - <i>Fat</i>	23 g
di cui saturi - <i>of Which Saturated</i>	15.5 g
di cui monoinsaturi - <i>of Which mono-unsaturates</i>	- g
di cui poliinsaturi - <i>of Which poly- unsaturates</i>	- g
Carboidrati - <i>Carbohydrate</i>	0 g
di cui zuccheri - <i>of Which Sugars</i>	0 g
Fibre - <i>Fibre</i>	- g
Proteine - <i>Protein</i>	13 g
Sale - <i>Salt</i>	0.6 g

PUO' ESSERE CONSUMATO DA - *SUITABILITY OF THE PRODUCT**

	SI (yes)/NO
Bambini sotto i 3 anni - <i>Children younger than 3 years</i>	SI
Donne in gravidanza - <i>Pregnant</i>	NO

	SCHEDA TECNICA FORMAGGI DATA SHEET FOR CHEESE	Mod. 7.1/c Rev. 08 del 01/2017
--	--	-----------------------------------

Immunodepressi - <i>Immunodepressed</i>	SI
Celiaci - <i>People with coeliac</i>	SI
Intolleranti al lattosio - <i>People with lactose intolerance</i>	NO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI (*) - MICROBIOLOGICAL ANALYSIS**

<i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/g) - <i>Enterobacteriaceae</i> (CFU/g)	-
<i>Escherichia Coli</i> (UFC/g) - (CFU/g)	m:100 UFC/g, M:1000 UFC/g, n=5, c=2
<i>Staphylococchi coagulanti-positivi</i> (ufc/g) - (CFU/g)	m:100 UFC/g, M:1000 UFC/g, n=5, c=2
<i>Salmonella spp.</i> in 25 g	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	Assente in 25 g

(***) Allegare copia analisi recenti - *Please attach copy of a recent microbiological analysis*

PARAMETRI CHIMICO-FISICI-CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS

Attività dell'acqua (aw) - <i>Activity Water (aw)</i>	>0.92
pH	-
Materia grassa/s.s. - <i>Fat in dry matter (%)</i>	Min. 52%
Umidità (%) - <i>Moisture (%)</i>	Max 65%

PROCESSO PRODUTTIVO - PRODUCTION PROCESS

Descrivere il processo o allegare il diagramma di flusso presente nel piano HACCP/ *Describe the production process or attach the flowchart present in the HACCP plan*

VEDI ALLEGATI N. 1 e 2

DETTAGLI LOGISTICI - LOGISTIC DETAILS

IMBALLAGGIO PRIMARIO - <i>Primary packaging</i>	Busta polietilene per alimenti
IMBALLAGGIO SECONDARIO - <i>Secondary packaging</i>	Scatolone di polistirolo

PEZZI PER COLLO - <i>Units per case</i>	-
COLLI PER STRATO - <i>Cases per layer</i>	-
STRATI PER PALLET - <i>Layers per Pallet</i>	-

EAN 13 PEZZO - <i>EAN13 Units</i>	-
EAN 128 - <i>EAN128 Case</i>	-

CODICE DOGANALE (INTRA) - <i>Intrastat Code</i>	-
---	---

Esiste la possibilità di fornire il prodotto con etichetta in multilingue? <i>Is it possible to deliver the products with multilingual labels?</i>	NO
---	----

	SCHEDA TECNICA FORMAGGI DATA SHEET FOR CHEESE	Mod. 7.1/c Rev. 08 del 01/2017
--	--	-----------------------------------

ETICHETTA - LABEL

Incollare l'etichetta del prodotto o inviare in allegato/ Stick the product label or attach it

VEDI ALLEGATO N. 3

Data(date), 10/01/2017

Firma (signature)

Rosa P. Woody

Timbro (stamp)

RIVABIANCA
Cooperativa a r.l. Allevatori di Bufale
Piana di Paestum
St. 18 Km 93 - 84063 PAESTUM (SA)
Tel. 0828.724030 - Fax 0828.723998
P.IVA: 02887740658