



DPCM 10/05/93
REG.CE 1107/CE
AUT.CONSORZIO DI
TUTELA 315/01/2016



CERTIFICATO DA
ORGANISMO DI
CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL
MIPAAF

ANTEO
ANTEO BIANCO



Mozzarella di Bufala
Campana
DOP

Caciocavallo Bianco di Latte di Bufala

Caciocavallo
1.800g circa



Denominazione Commerciale:
Caciocavallo Bianco

Codice Prodotto:
2018

Codice EAN:
8056737981688

SCHEDA PRODOTTO

DESCRIZIONE	
Ingredienti	Latte di latte di bufala, siero, sale e caglio Allergeni: Latte
Marchio	LadyBù
Peso	1.800g circa (1x1.800g circa)
Unità di vendita	Sfuso
Modalità di trasporto	A temperatura inferiore a 4° C
Modalità di conservazione	A temperatura inferiore a 4° C
Limiti microbiologici	Reg. CE N° 853/2004 Reg. CE N° 2073/2005 Criteri Microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
Scadenza/Shelf life (giorni)*	365 giorni dal Lotto

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (rif. a 100g di prodotto)	
Valore Energetico (Kj)	1631
Valore Energetico (Kcal)	393
Grassi (g)	31
di cui Acidi saturi (g)	21,7
Carboidrati (g)	1,5
di cui zuccheri (g)	1,5
Proteine (g)	37

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH	6,40±0,5
Sale (g)	0,8±0,3
Umidità (%)	40±2
Grasso su secco (%)	min.52±2

*La shelf life è conteggiata a partire dal giorno di produzione compreso

SCHEDA LOGISTICA

IMBALLO PRIMARIO/VASCHETTA		IMBALLO SECONDARIO		PALLET	
Tipo di imballo	Sottovuoto	Tipo di imballo	Cassetta polistirolo	N° cartoni per strato	20
Peso Netto (g)	1800 Circa	N° Confezioni	1	Numero strati	8
		Codice EAN		N° cartoni totale	160
		Altezza (mm)	200	Altezza max (cm)	150
		Lunghezza (mm)	270	Peso Massimo Kg	360 netti circa
		Larghezza (mm)	175	Dimensione pallet	80x120x150h
		Peso Netto (g)	750 Circa		