



Ricotta di Bufala Campana DOP Dichiarazione di origine

Rev00 del
05.02.2014

Il Caseificio _____¹ con sede in

Dichiara

- Di essere caseificio riconosciuto ai fini della DOP Mozzarella di Bufala Campana,

Dichiara inoltre che:

il "primo siero" (o "siero dolce") destinato nella quantità di _____² Kg alla lavorazione ai fini della DOP Ricotta di Bufala Campana presso il Caseificio

³

_____ con sede in ⁴ _____

Deriva esclusivamente dal meccanismo di spurgo dovuto alla rottura della cagliata ed è stato ottenuto presso il dichiarante in data _____⁵ e in completa conformità al Disciplinare vigente per la denominazione "Mozzarella di Bufala Campana".

Trattamento di stabilizzazione attuato⁶:

Pastorizzazione

Termizzazione

Refrigerazione

I seguenti ingredienti ⁷ _____ destinati nella quantità di _____ kg al Caseificio summenzionato sono stati ottenuti in conformità al disciplinare di produzione della Mozzarella di Bufala Campana.

Ai fini della tracciabilità delle produzioni si riportano i successivi elementi:

Origine siero: Scheda MOD_RAL.MBC n. _____ Documento di trasporto: DDT _____

Data della dichiarazione _____

Timbro e firma del dichiarante⁸

Spazio riservato al destinatario

Timbro e firma caseificio destinatario⁹

Data _____

¹ Denominazione o timbro del caseificio cedente "primo siero"

² Riportare le quantità di siero fornito

³ Denominazione azienda acquirente il prodotto

⁴ Indicare via e n° civico, comune provincia azienda acquirente

⁵ Indicare data di lavorazione della MBC da cui deriva il primo siero, cui corrispondono MOD_RAL_MBC del venditore

⁶ Contrassegnare il trattamento di stabilizzazione attuato

⁷ Specificare se latte di bufala e/o panna da siero di latte di bufala

⁸ Timbro azienda cedente e firma del legale rappresentante o suo delegato

⁹ Timbro e firma azienda destinataria a verifica della rispondenza della dichiarazione