



CASEIFICIO AVERSANO

www.caseificioaversano.com

CAMEMBERT DI BUFALA



CASEIFICIO AVERSANO
www.caseificioaversano.com

Cremosello
CAMEMBERT DI BUFALA

Ingredienti: latte di bufala pastorizzato, fermenti lattici *Penicillium Candidum*, caglio, sale.
Prodotto e confezionato da: Caseificio Aversano S.r.l.
Via S. Nicola, 131 | 80036 Palma Campania (NA)
Tel. e Fax 081 510 15 84
Da vendersi a peso

SENZA CONSERVANTI
ITALIA
EUROPEAN UNION

1,6 g Proteine | 1,6 g di cui zuccheri | 0,5 g di sale | 0,5 g di grassi | 28 g di cui acidi grassi saturi | 20 g di carboidrati | 100 g di prodotto

Scheda tecnica



1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Il Camembert di Bufala è un formaggio molle a crosta fiorita, ottenuto dalla lavorazione del Latte di Bufala con fermenti lattici vivi.

2. FORNITORE

2.1) Nome: "CASEIFICIO AVERSANO SRL"

2.2) Stabilimento di produzione:

Via S. Nicola, 131 | 80036 Palma Campania | NAPOLI (ITALY)

2.3) N° MARCHIO DI SALUBRITA' (Bollo CE) : IT 15/361 CE

3. INGREDIENTI/ RICETTA

3.1) Ingredienti dichiarati in etichetta: Latte pastorizzato di bufala, fermenti, *Penicillium Candidum*, Sale, Caglio.





4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) Nome: **CAMEMBERT DI BUFALA da AFFINARE**

4.4) Presentazione prodotto:

Crosta:	Fiorita
Pasta:	Molle
Sapore:	Caratteristico
Odore:	Tipico aromatico
Colore:	Bianco
Consistenza:	Morbido cremosa

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

		Valori medi \pm tolleranza
Umidità	%	56,7 \pm 2,0
Residuo secco	%	43,3 \pm 2,0
Grasso stq	%	28 \pm 2,0
Grasso ss	%	64,6 \pm 2,0
Proteine: (N x 6,38)n	%	14,1 \pm 2,0
Sale (Na Cl)	%	0,7 \pm 0,2

6. REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.

Valore Energetico	310 kcal
Valore Energetico	1298 kj
Proteine	14,1 g
Carboidrati	0,5 g
<i>di cui Zuccheri</i>	0,3 g
Grassi	28,0 g
<i>di cui Acidi Grassi Saturi</i>	20. g
Sale	0,7 g

7. REQUISITI MICROBIOLOGICI

	U.M.	Valori obiettivo	Valori di rifiuto
E. Coli	ufc/g	< 10	> 100
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10	> 100
Salmonella spp	ufc/25g	assente	presente
Listeria monocytogenes (§) in 5 unità campionarie.	ufc/25g	assente	presente



8. CONTAMINANTI

Sostanze inibenti

assenti

Residui antiparassitari

inferiori alla direttiva:

CEE 86/363 recepita con OM del 18.07.90

CEE 93/57 recepita con OM del 03.05.94

Residui di medicinali veterinari

inferiori ai limiti del regolamento CEE 2377/90

e successivi aggiornamenti

Metalli pesanti

inferiori ai limiti del regolamento CEE 1881/06

Pb (mg/Kg)

e successivi aggiornamenti

Aflatossina M1 (ng/Kg)

9. ALLERGENI

Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007

Latte e derivati

10. CONSERVAZIONE O TMC

9.1) Termine minimo di conservazione

30 giorni dalla data di produzione

9.2) Temperatura di conservazione

compresa tra 0 e + 4 ° C

10. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il Camembert di Bufala viene prodotta con Latte intero di Bufala, fresco, pastorizzato e aggiunta di fermenti lattici vivi.

La prima fase della lavorazione parte dal latte, che viene filtrato per togliere tutte le impurità poi pastorizzato alla temperatura di 72°C, salato con aggiunta di sale, fatto maturare con aggiunta di fermenti selezionati, e coagulato con l'aggiunta di caglio di vitello alla temperatura di 36 °C.

Il tempo necessario per la coagulazione del latte è di circa trenta minuti.

La massa che costituisce la cagliata viene quindi tagliata fino ad ottenere dei cubetti dalle dimensioni di circa 3 cm. Si procede quindi con la "formatura", riempiendo appositi cestelli forati.

Terminata la fase di stufatura e spurgo del siero, il formaggio viene messo in cella a riposare fino alla formazione della caratteristica patina superficiale di muffetta bianca.

Segue confezionamento in carta pergamena vegetale e conservazione a +4°C.