

STRACCIATELLA DI VACCINO



1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio Fresco a pasta filata, ottenuto con latte crudo vaccino, costituito da sfilacci di mozzarella arricchiti di panna.

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, Crema di latte uht, Fermenti lattici, Sale, Caglio.

4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) Nome: **STRACCIATELLA DI VACCINO**

4.2) Marchio: **CASEIFICIO AVERSANO SRL**

4.3) Tipo di confezionamento: Pezzature da 250g, 500g busta liquido di governo e sigillo di garanzia.

4.4) Presentazione prodotto:

Crosta: Assente

Pasta: Struttura compatta lattiginosa

Sapore: Sapore dolce e cremoso, con odore gradevole di fresco latte

Odore: Caratteristico di latte lievemente acidulo

Colore: Bianco latte omogeneo, esente da chiazze o striature

Consistenza: Compatta, elastica

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

		Valori medi $\pm$ tolleranza
Umidità	%	60.0 $\pm$ 2.0
Residuo secco	%	40.0 $\pm$ 2.0
Grasso stq	%	20.0 $\pm$ 2.0
Grasso ss	%	50.0 $\pm$ 2.0
Proteine: (N x 6,38)n	%	15.0 $\pm$ 2.0
Sale (Na Cl)	%	1.0 $\pm$ 0.3



6. REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.	
Valore Energetico	252 kcal
Valore Energetico	1054 kj
Proteine	15,0 g
Carboidrati	3.0 g
di cui Zuccheri	3.0 g
Grassi	20,0 g
di cui Acidi Grassi Saturi	15.0 g
Sale	0,6 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	ufc/25g	assente	presente
(\$) in 5 unità campionarie.			

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

- 1) Termine minimo di conservazione, 15 giorni dalla data di produzione
- 2) Temperatura di conservazione, compresa tra + 4° C e + 8° C

11. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il formaggio si ottiene per coagulazione acido - presamica (caglio) del latte crudo vaccino, rottura del coagulo, maturazione della cagliata, filatura. La pasta filata così ottenuta viene "sfilacciata" ed immersa nella panna di latte vaccino di ottima qualità.