



MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA



1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio Fresco a pasta filata, ottenuto con Latte di Bufala Italiano panna UHT Vaccina.

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 di Bufala, Panna UHT Vaccina 50%, Sale, Caglio.

4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) Nome: MOZZARELLA "AVERSANO" DI LATTE **DI BUFALA**

4.2) Marchio: CASEIFICIO AVERSANO SRL

4.3) Tipo di confezionamento: Pezzature da 25g, 50g, 100g, 125g, 250g, 500g incarto in Buste con Liquido di Governo e Sigillo di Garanzia. Confezioni

Singole da: 250g, 500g, 1000g 4.4) Presentazione prodotto:

Crosta: Assente

Pasta: Struttura compatta lattiginosa

Sapore: Caratteristico **Odore:** Tipico aromatico Colore: Bianco porcellanato Consistenza: Compatta, elastica

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

| | Valori medi <u>+</u> tolleranza | |
|-----------------------|---------------------------------|-------------------|
| Umidità | % | 60.0 <u>+</u> 2.0 |
| Residuo secco | % | 40.0 <u>+</u> 2.0 |
| Grasso stq | % | 23.0 <u>+</u> 2.0 |
| Grasso ss | % | 57.5 <u>+</u> 2.0 |
| Proteine: (N x 6,38)n | % | 15.0 <u>+</u> 2.0 |
| Sale (Na Cl) | % | 0.8 + 0.3 |







Scheda tecnica



di



6. REQUISITI NUTRIZIONALI

| Valori medi calcolati su cen | to grammi |
|------------------------------|-----------|
| prodotto edibile. | |
| Valore Energetico | 278 kcal |
| Valore Energetico | 1146 kj |
| Proteine | 17.0 g |
| Carboidrati | 0.80 g |
| di cui Zuccheri | 0,80 g |
| Grassi | 23,0 g |
| di cui Acidi Grassi Saturi | 16.0 g |
| Sale | 0,8 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 0° C e + 4° C

10. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il formaggio si ottiene per coagulazione acido presamica (caglio) del latte intero. Rottura del coagulo, maturazione sotto siero, filatura e salatura, affumicatura con paglia di grano.

| CONFEZIONAMENTO | | |
|---|--|--|
| INCARTO PRIMARIO: Busta a ciuffo | IMBALLAGGIO SECONDARIO: Polistirolo da 3 kg. | |
| PALLETTIZZAZIONE | | |
| N. POLISTIROLI PER FILA | 09 Polistiroli | |
| N. FILE PER PALLET | 08 File | |
| TOT. CONFEZ. PER PALLET | 72 Polistiroli | |
| DIMENSIONI PALLET mm 80 x 120 – H 1,40 | PESO NETTO: kg 216/252 VOLUME: mc 1,30 | |



