



MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA FARCITA – LA GIOIA





1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio Fresco a pasta filata, ottenuto con latte intero di Bufala 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, Sale, Caglio.

4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) Nome: BURRATA DI BUFALA

4.2) Marchio: CASEIFICIO AVERSANO SRL

4.3) Tipo di confezionamento: 250g, 500g incarto

in Buste con Liquido di Governo e Sigillo di

Garanzia. Confezioni Singole da: 250g, 500g, 100g.

4.4) Presentazione prodotto:

Crosta: Assente

Pasta: Struttura compatta esternamente, morbida con straccetti di Mozzarela di Bufala nella parte

interna

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

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

	Valori r	nedi <u>+</u> tolleranza
Umidità	%	58.0 <u>+</u> 2.0
Residuo secco	%	42.0 <u>+</u> 2.0
Grasso stq	%	28.0 <u>+</u> 2.0
Grasso ss	%	66.6 <u>+</u> 2.0
Proteine: (N x 6,38)n	%	10.0 <u>+</u> 1.0
Sale (Na Cl)	%	0.4 + 0.1







Scheda tecnica





6. REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi calcolati su cent	o grammi di
prodotto edibile.	
Valore Energetico	298 kcal
Valore Energetico	1228 kj
Proteine	10,0 g
Carboidrati	1.60 g
di cui Zuccheri	1.60 g
Grassi	28,0 g
di cui Acidi Grassi Saturi	19.0 g
Sale	0,4 g

7. REQUISITI MICROBIOLOGICI

		U.M.	Valori obiettivo	Valori di rifiuto
E. Coli		ufc/g	< 10	> 100
Staphylococc	us aureus	ufc/g	< 10	> 100
Salmonella sp	р	ufc/25g	assente	presente
Listeria mond	cytogenes	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 di Bufala, rottura del coagulo, maturazione sotto siero, filatura, modellatura delle forme, riempimento della forma con panna vaccina UHT e straccetti di Mozzarella di Bufala infine avviene la salatura

CONFEZIONAMENTO				
INCARTO PRIMARIO: Busta a ciuffo	IMBALLAGGIO SECONDARIO: Polistirolo da 1 kg.			
PALLETTIZZAZIONE				
N. POLISTIROLI PER FILA	15 Polistiroli			
N. FILE PER PALLET	08 File			
TOT. CONFEZ. PER PALLET	120 Polistiroli			
DIMENSIONI PALLET mm 80 x 120 – H 1,20	PESO NETTO: kg 120 VOLUME: mc 1,06			



