

PROVOLA DI LATTE AFFUMICATA DI BUFALA



1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

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

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, Sale, Caglio, Paglia di grano per affumicare.

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 250g, 500g incarto in Buste con Liquido di Governo e Sigillo di Garanzia. Confezioni Singole da: 250g, 500g

4.4) Presentazione prodotto:

Crosta: Assente

Pasta: Struttura compatta lattiginosa

Sapore: Caratteristico

Odore: Tipico aromatico

Colore: Giallo dorato tendente al marrone

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	%	23.0 \pm 2.0
Grasso ss	%	57.5 \pm 2.0
Proteine: (N x 6,38)n	%	15.0 \pm 2.0
Sale (Na Cl)	%	0.8 \pm 0.3





6. REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.

Valore Energetico	278 kcal
Valore Energetico	1146 kj
Proteine	17,0 g
Carboidrati	0.80 g
<i>di cui Zuccheri</i>	0,60 g
Grassi	23,0 g
<i>di cui Acidi Grassi Saturi</i>	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

