

MOZZARELLA DI LATTE VACCINO



1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio Fresco a pasta filata, ottenuto con latte intero vaccino.

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 vaccino, Sale, Caglio.

4. REQUISITI MERCEOLOGICI

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

4.2) Marchio: **CASEIFICIO AVERSANO SRL**

4.3) Tipo di confezionamento: Pezzature da 50g, 100g, 125g, 250g, 500g incarto in Buste con Liquido di Governo e Sigillo di Garanzia. Confezioni Singole da: 200g, 250g, 300g, 500g

4.4) Presentazione prodotto:

Crosta: Assente

Pasta: Struttura compatta lattiginosa

Sapore: Caratteristico

Odore: Tipico aromatico

Colore: Bianco

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	%	18.0 \pm 2.0
Grasso ss	%	45.0 \pm 2.0
Proteine: (N x 6,38)n	%	20.0 \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	216 kcal
Valore Energetico	898 kj
Proteine	17.0 g
Carboidrati	0.80 g
<i>di cui Zuccheri</i>	0,60 g
Grassi	16,0 g
<i>di cui Acidi Grassi Saturi</i>	11.0 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

11. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il formaggio si ottiene per coagulazione acido presamica (caglio) del latte intero proveniente dai Propri Allevamenti entro due ore dalla Mungitura, rottura del coagulo, maturazione sotto siero, filatura e salatura.

CONFEZIONAMENTO	
INCARTO PRIMARIO: Busta a ciuffo	IMBALLAGGIO SECONDARIO: Polisterolo da 3 kg. (250 gr) n° 12 sacchetti Polisterolo da 3,5 kg. (500 gr) n° 7 sacchetti
PALLETTIZZAZIONE	
N. POLISTEROLI PER FILA	09 Polisteroli
N. FILE PER PALLET	08 File
TOT. CONFEZ. PER PALLET	72 Polisteroli
DIMENSIONI PALLET mm 80 x 120 – H 1,40	PESO NETTO: kg 216/252 VOLUME: mc 1,30

