

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA



1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio Fresco a pasta filata, ottenuto con Latte Vaccino 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 vaccino, 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 \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>	0,80 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 (§) in 5 unità campionarie.	ufc/25g	assente	presente

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

