



CASEIFICIO AVERSANO

www.caseificioaversano.com

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA FARCITA – LA GIOIA



Scheda tecnica



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 Mozzarella di Bufala nella parte interna
Sapore:	Caratteristico
Odore:	Tipico aromatico
Colore:	Bianco porcellanato
Consistenza:	Compatta, elastica

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

		Valori medi \pm tolleranza
Umidità	%	58.0 \pm 2.0
Residuo secco	%	42.0 \pm 2.0
Grasso stq	%	28.0 \pm 2.0
Grasso ss	%	66.6 \pm 2.0
Proteine: (N x 6,38)n	%	10.0 \pm 1.0
Sale (Na Cl)	%	0.4 \pm 0.1

6. REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.

Valore Energetico	298 kcal
Valore Energetico	1228 kj
Proteine	10,0 g
Carboidrati	1.60 g
<i>di cui Zuccheri</i>	1.60 g
Grassi	28,0 g
<i>di cui Acidi Grassi Saturi</i>	19.0 g
Sale	0,4 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 e successivi aggiornamenti
Pb (mg/Kg)	
Aflatossina M1 (ng/Kg)	

9. ALLERGENI

Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007 Latte e derivati

10. CONSERVAZIONE O TMC

9.1) Termine minimo di conservazione	15 giorni dalla data di produzione
9.2) 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

