



CASEIFICIO AVERSANO

www.caseificioaversano.com

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO



Scheda tecnica

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.





4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) Nome: **MOZZARELLA "AVERSANO" SENZA LATTOSIO**

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: 250, 500, 1000

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	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 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 e + 4 °C

10. 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: Polistirolo da 3 kg. (250 gr) n° 12 sacchetti Ean: 8055960460595 Polistirolo da 3,5 kg. (500 gr) n° 7 sacchetti Ean: 8055960460601
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

