

# MOZZARELLA MISTA



## 1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio Fresco a pasta filata, ottenuto con Latte, Latte 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, Latte di Bufala, Sale, Caglio

## 4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) Nome: **MOZZARELLA MISTA**

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 ± tolleranza
Umidità	%	60.0 ± 2.0
Residuo secco	%	40.0 ± 2.0
Grasso stq	%	23.0 ± 2.0
Grasso ss	%	57.5 ± 2.0
Proteine: (N x 6,38)n	%	15.0 ± 2.0
Sale (Na Cl)	%	0.8 ± 0.3



## 6. REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.

Valore Energetico	255 kcal
Valore Energetico	1067 kj
Proteine	17,0 g
Carboidrati	0.80 g
<i>di cui Zuccheri</i>	0.80 g
Grassi	20,4 g
<i>di cui Acidi Grassi Saturi</i>	14.5 g
Sale	0,6 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 proveniente dai Propri Allevamenti entro due ore dalla Mungitura, rottura del coagulo, maturazione sotto siero, filatura e salatura.

CONFEZIONAMENTO	
<b>INCARTO PRIMARIO:</b> Busta a ciuffo Secchiello	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO:</b> Polisterolo da 3 kg. (250 gr) n° 12 sacchetti Ean: 8055960460038 Polisterolo da 3 kg. (250 gr) n° 12 secchielli
PALLETTIZZAZIONE	
<b>N. POLISTEROLI PER FILA</b>	09 Polisteroli
<b>N. FILE PER PALLET</b>	08 File
<b>TOT. CONFEZ. PER PALLET</b>	72 Polisteroli
<b>DIMENSIONI PALLET</b> mm 80 x 120 – H 1,40	<b>PESO NETTO:</b> kg 216/252 <b>VOLUME:</b> mc 1,30

