

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO



Edizione n. 4 del 07/01/2017 Revisione n. 0 del 07/01/2017

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 1x125g Bicchiere 125g "Neutro"

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 1x125g Bicchiere 125g "Neutro"	
GENERE PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata	
INGREDIENTI – ORIGINE E QUANTITÀ %	Latte bufalino – Origine Italia – 99,399% Sale – Origine Austria – 0,600% Caglio – Origine Italia – 0,001%	
PEZZATURA	1x125g	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	125g e	
SHELF-LIFE	34 giorni dalla data di produzione.	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	da +4°C a +7°C	
CODICE ARTICOLO		
BOLLO CE	IT 15 387	
NOMENCLATURA DOGANALE	04061030	
INFORMAZIONI ALLERGENI (DIRETTIVA ALLERGENI 2003/89/CE E SUCC. MODIFICHE)		
Latte Bufalino, Lattosio . Allergeni da contaminazione crociata: Nessuno.		
INFORMAZIONI OGM (REGOLAMENTI CE 1829/2003 E 1830/2003)		
Il prodotto non contiene OGM		
IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'		
Il lotto di produzione è identificato con la data di scadenza impressa su ogni confezione. Modalità di indicazione: GG/MM/AAAA		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
FORMA	Tondeggiante.	
ASPETTO ESTERNO	Colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida né scagliata.	
STRUTTURA DELLA PASTA	A foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire fondente; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici.	
SAPORE	Muschiato. Al palato presenta un aroma caratteristico e delicato , non paragonabile con altri formaggi freschi a pasta filata, dovuto essenzialmente alla natura della sua materia prima.	
ODORE	Caratteristico .	
CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PH	5,24	
UMIDITÀ	Max. 65%	
GRASSO SU SOSTANZA SECCA	Min. 52%	



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO



Edizione n. 4 del 07/01/2017 Revisione n. 0 del 07/01/2017

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 1x125g Bicchiere 125g "Neutro"

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	ufc/g	10 - 10 ² ufc/g	n=5, c=2	EN ISO 6888-1:2004	Mensile
E.COLI β-GLUCURONIDASI +	ufc/g	10 ² - 10 ³ ufc/g	n=5, c=2	ISO 16649-2:2001	Mensile
SALMONELLA SPP.	ufc/25g	Assente in 25g	Assente in 25g	EN ISO 11290-2:2005	Mensile
LISTERIA M.	ufc/25g	Assente in 25g	Assente in 25g	ISO 6579:2002 COR 1:2004	Mensile
CAMPYLOBACTER TERMOPHILUS	ufc/25g	Assente in 25g	Assente in 25g	ISO 10272:1995	Mensile

ALTRE INDAGINI ANALITICHE

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
AFLATOSSINA M1 (SUL LATTE)	µg/Kg	<0,05		ISO 14675 IDF 186:2003	Semestrale
RESIDUI DA FITOFARMACI	ufc/g	<LoQ		UNI EN 15662:2009	Semestrale
METALLI PESANTI: PIOMBO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
METALLI PESANTI: CADMIO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
METALLI PESANTI: ARSENICO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
METALLI PESANTI: MERCURIO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
PCBDL E DIOSSINE	pg/g grasso	<6,00		UNI ISO 4832:1988	Annuale

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO (REG. CE 1169/2011)

PARAMETRO	VALORI	% A.R.*
ENERGIA	1024 kJ / 247 kcal	12%
GRASSI	21,0 g	30%
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	13,6 g	68%
CARBOIDRATI:	0,50 g	<1%
- DI CUI ZUCCHERI	0,50 g	<1%
PROTEINE	14,0 g	28%
SALE	0,6 g	13%

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

INDICAZIONI DI CONSUMO

Per esaltare il gusto e la qualità del prodotto si consiglia di immergere la confezione ancora chiusa a bagnomaria in acqua a temperatura di 30°C per circa 15 minuti prima del consumo.
Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro le 24 ore successive.