

## SCHEDA TECNICA FILONE MOZZARELLA DI BUFALA

<b>CODICE INTERNO</b>	FILROT	<b>CODICE EAN</b>	----
-----------------------	--------	-------------------	------

Denominazione di vendita: **Mozzarella FILONE di Latte di Bufala**

Identificazione Prodotto: **Formaggio fresco a pasta filata di bufala**

Ingredienti: **Latte di Bufala** pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio

Caratteristiche Organolettiche:	
<b>Aspetto</b>	Lucido, struttura fibrosa leggermente fondente
<b>Colore</b>	Bianco porcellanato
<b>Sapore</b>	Gradevolmente acidulo caratterizzato da "Flavour muschiato" tipico e tradizionale
<b>Consistenza</b>	Moderatamente elastica e cedevole, non lattiginosa

Ingredienti:			
<b>Latte di Bufala</b>	<b>Sieroinnesto naturale</b>	<b>Caglio</b>	<b>Sale</b>
95.7 ÷ 93.1%	3 ÷ 5%	6 ÷ 9 ml / 100 ml	0,7 ÷ 1 %

Allergeni:
Latte di Bufala e derivati

Processo di Produzione:	
<b>Pastorizzazione:</b>	min. 71,7 °C x 15 sec.
<b>Coagulazione con caglio e sieroinnesto</b>	36 – 38 °C
<b>Filatura</b>	80 °C x 6 min.
<b>Palettizzazione e stoccaggio in cella frigo</b>	+4°C

Parametri Chimico-Fisici:				
<b>Umidità</b>	<b>Grasso s.s.</b>	<b>Proteine</b>	<b>Sale</b>	<b>Acidità (pH)</b>
<65%	>52%	13%	0,20%	5,08

Parametri Microbiologici: valori medi per 100g		
Parametri	Valori di riferimento	Limiti
<b>Enterobacteriacee</b>	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
<b>Escherichia Coli</b>	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
<b>Stafilococcus coagulase-positive</b>	<10 ufc/g	<100 ufc/g
<b>Salmonella spp</b>	Assente/25g	Assente/25g
<b>Lysteria monocitogenes</b>	Assente/25g	Assente/25g

Dichiarazione Nutrizionale: valori medi per 100g			
Energia	Proteine	Grassi	Carboidrati
262 Kcal / 1086 KJ	13 g	23 g	0,8 g
Fibre alimentari	Sale	di cui acidi saturi	di cui zuccheri
0 g	0,20 g	16 g	0 g
<b>Controlli Qualità</b>	HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto art. 4 e art. 5 del Reg. (CE) 852/2004		
<b>Shelf Life</b>	365 giorni inclusa la data di produzione		
<b>Bollo CEE</b>	IT 15 540 CE		
<b>Modalità di Conservazione</b>	4°C		
<b>Formulazione Lotto</b>	Il lotto corrisponde al numero del giorno di produzione		

Dettagli Packaging	
Pezzi per singola Unità	1
Imballo primario	Film plastico Termoretraibile
Imballo secondario standard	cartone
Unità per imballo secondario	12
Dimensione imballo secondario standard	mm 453 x 262 x 144H (dimensioni interne)
Pallettizzazione in colli	49
Colli per fila di pallet	7
Numero di fila su pallet	7
Kg. per pallet	588



**Note:** Informazioni riferite ad un imballo standard