

SCHEDA TECNICA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

CODICE INTERNO	R125-16	CODICE EAN	8 015369 001270
-----------------------	---------	-------------------	-----------------

Denominazione di vendita: **Mozzarella di Bufala Campana DOP 125gx16**

Identificazione Prodotto: **Formaggio fresco a pasta filata in liquido di mantenimento**

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

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

Parametri chimico-fisici:				
Umidità	Grasso su materia secca	Proteine	Sale	Acidità (pH)
<65%	>52%	13%	0,2%	5,08

Parametri microbiologici		
Parametri	Valori di riferimento	Limiti
Enterobacteriacee	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
Escherichia Coli	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
Stafilococcus coagulase-positive	<10 ufc/g	<100 ufc/g
Salmonella spp	Assente/25g	Assente/25g
Lysteria monocitogenes	<100ufc/g	<100ufc/g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi alla produzione per 100g di prodotto			
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	0,2 g	16 g	0,1 g

Controlli Qualità	HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto art. 4 e art. 5 del Reg. (CE) 852/2004
Shelf Life	20 giorni inclusa la data di produzione
Bollo CEE	IT 15 540 CE
Modalità di Conservazione	+4°C ± 2
Formulazione Lotto	Il lotto corrisponde al numero del giorno di produzione
Nomenclatura doganale	04061020

Dettagli Packaging:	
Pezzi per singola Unità	001
Imballo primario	Vasetto in PS
Imballo secondario standard	Polistirolo
Imballo secondario a richiesta	Cartone
Unità per imballo	016
Dimensione imballo secondario standard	380x270x130h
Pallettizzazione	108
Colli per strato	009
Numero di strati	012



Note: Le info riguardano l'imballo standard.