

SCHEDA TECNICA FILONE MOZZARELLA DI BUFALA

CODICE INTERNO	FILROT	CODICE EAN	----
-----------------------	--------	-------------------	------

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

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

Allergeni:
Latte di Bufala e derivati

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

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

Parametri Microbiologici: valori medi per 100g		
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	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
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	30 giorni inclusa la data di produzione		
Bollo CEE	IT 15 540 CE		
Modalità di Conservazione	+4°C		
Formulazione Lotto	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