

## SCHEDA TECNICA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

<b>CODICE INTERNO</b>	125VASC-K1+1	<b>CODICE EAN</b>	
-----------------------	--------------	-------------------	--

Descrizione: **Mozzarella Di Bufala Campana DOP 125g**

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

Ingredienti: **Latte di Bufala pastorizzato, fermenti naturali, 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, particolarmente lattiginosa			
Parametri Chimico-Fisici				
<b>Umidità</b>	<b>Grasso su materia secca</b>	<b>Proteine</b>	<b>Sale</b>	<b>Acidità (pH)</b>
<65%	>52%	13%	0,2%	5,08
Parametri Microbiologici				
Valori medi alla produzione			Limiti	
<b>Enterobacteriacee</b>	<100 ufc/g		<1.000 ufc/g	
<b>Escherichia Coli</b>	<100 ufc/g		<1.000 ufc/g	
<b>Stafilococcus Aureus</b>	<10 ufc/g		<100 ufc/g	
<b>Salmonella spp</b>	Assente/25g		Assente/25g	
<b>Lysteria monocitogenes</b>	<100 ufc/g		<100 ufc/g	
<b>Brucella spp</b>	Assente/g		Assente/g	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi alla produzione per 100 g di prodotto				
<b>Valore energetico</b>	<b>Proteine</b>	<b>Grassi</b>	<b>Carboidrati</b>	
262 Kcal / 1086 KJ	13 g	23 g	0,8 g	
<b>Fibre Alimentari</b>	<b>Sodio</b>	di cui saturi	di cui zuccheri	
0 g	0,2 g	16 g	0,1 g	
<b>Controlli di qualità effettuati</b>	HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto Reg. (CE) 853 ed 854/2004			
<b>Shelf Life</b>	Giorni inclusa la data di produzione 20			
<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	008
Imballo primario	Microforata PE+VASCHETTA PP+ Film Plastico+
Imballo secondario standard	2 vaschette da 1 kg PP
Imballo secondario a richiesta	CORNICE PS
Unità per imballo	002
Dimensione imballo secondario standard	290x240x80H
Pallettizzazione	110
Colli per strato	011
Numero di strati	010



Note: