

SCHEDA TECNICA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

CODICE INTERNO	250TRECC-N6	CODICE EAN	
-----------------------	-------------	-------------------	--

Descrizione: **Mozzarella Di Bufala Campana DOP 250g**

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

Ingredienti: **Latte di Bufala pastorizzato, fermenti naturali, 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				
Valori medi alla produzione			Limiti	
Enterobacteriacee	<100 ufc/g		<1.000 ufc/g	
Escherichia Coli	<100 ufc/g		<1.000 ufc/g	
Stafilococcus Aureus	<10 ufc/g		<100 ufc/g	
Salmonella spp	Assente/25g		Assente/25g	
Lysteria monocitogenes	<100 ufc/g		<100 ufc/g	
Brucella spp	Assente/g		Assente/g	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi alla produzione per 100 g di prodotto				
Valore energetico	Proteine	Grassi	Carboidrati	
262 Kcal / 1086 KJ	13 g	23 g	0,8 g	
Fibre Alimentari	Sodio	di cui saturi	di cui zuccheri	
0 g	0,2 g	16 g	0,1 g	
Controlli di qualità effettuati	HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto Reg. (CE) 853 ed 854/2004			
Shelf Life	Giorni inclusa la data di produzione 20			
Modalità di Conservazione	+4°C			
Formulazione Lotto	Il lotto corrisponde al numero del giorno di produzione			

Dettagli Packaging	
Pezzi per singola Unità	001
Imballo primario	VASCHETTA PP+ Film Plastico
Imballo secondario standard	6 vaschette da 250Kg PP
Imballo secondario a richiesta	
Unità per imballo	006
Dimensione imballo secondario standard	375x180x115H
Pallettizzazione	110
Colli per strato	011
Numero di strati	010



Note:

