

SCHEDA TECNICA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

CODICE INTERNO	250TREC-N6	CODICE EAN	8 015369 001058
-----------------------	-------------------	-------------------	------------------------

Descrizione: TRECCIA di Bufala Campana 250g

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: valori medi alla produzione				
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			
Energia	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 dell'art. 4 e 5 del Reg. CE n. 852/2004
Shelf Life	20 Giorni inclusa la data di produzione
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 in PP + film plastico
Imballo secondario standard	Box polistirolo
Imballo secondario a richiesta	
Unità per imballo	006
Dimensione imballo secondario standard	375x180x115H
Pallettizzazione	110
Colli per strato	011
Numero di strati	010



Note: