



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO “ MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. ”

All. 1/Sez. 1

Ed. 2 del 03/03/2014
Rev.0 del 03/03/2014

Pagina 1 di 1

DENOMINAZIONE DI VENDITA	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP
DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta filata
INGREDIENTI E QUANTITÀ	<ul style="list-style-type: none">✚ Latte bufalino fresco,✚ siero-innesto naturale (2-2,5%)✚ sale (2%) e✚ caglio (0,01%).
FORMA	Oltre alla forma tondeggiante, sono ammesse altre forme tipiche quali: bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovolini.
PESO	Variabile da 10 g a 800g, in relazione alla forma. Per la forma a trecce da 100 g a 2kg
ASPETTO ESTERNO	Colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida né scagliata.
STRUTTURA DELLA PASTA	A foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire fondente; priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici.
SAPORE	Al palato presenta un aroma caratteristico e delicato non paragonabile con altri formaggi freschi a pasta filata, dovuto essenzialmente alla natura della sua materia prima
STAFILOCOCCI COGULASI-POSITIVI	10 ⁴ - 10 ⁵ ufc/g
SALMONELLA SPP.	Assente in 25 g
LISTERIA M.	Assente in 25 g
CAMPYLOBACTER TERMOPHILUS	Assente in 25 g
pH	5,0-5,50
UMIDITÀ	<65%
GRASSO SU SOSTANZA SECCA	>52%
FUROSINA	<12mg/100g proteina
MATURAZIONE	Extra-rapida di pronto consumo
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	<ul style="list-style-type: none">- Perline da 15 o 18g vendute nei seguenti formati:<ul style="list-style-type: none">✚ vaschette da 250 g;✚ buste termosaldate da 250 g;✚ buste da 250 g, 500 g, 1 kg;✚ bicchiere in PP da 100 g, 200 g;- Bocconcini da 50 g venduti nei seguenti formati:<ul style="list-style-type: none">✚ buste termosaldate da 250 g;✚ buste da 250 g, 500 g, 1 kg;✚ bicchiere in PP da 100 g, 200 g;- Bocconcini da 100 g venduti nei seguenti formati:<ul style="list-style-type: none">✚ buste da 500 g, 1 kg;- Mozzarella da 125 g<ul style="list-style-type: none">✚ buste da 250 g, 500 g, 1 kg;✚ bicchiere in PP da 125 g, 250 g;- Mozzarella da 250 g<ul style="list-style-type: none">✚ buste da 250 g, 500 g, 1 kg;- Mozzarella da 500 g<ul style="list-style-type: none">✚ buste da 500 g, 1 kg;- Treccia da 250 g, 500 g, 1 kg, 2kg:<ul style="list-style-type: none">✚ buste da 250 g, 500 g, 1 kg, 2kg

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche dalla data di produzione se conservato nel proprio liquido di governo, nel rispetto delle temperature da +4°C a +12°C, come riportato in etichetta
SCADENZA	15 giorni dalla data di produzione.
ALLERGENI	Proteine del latte, lattosio



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

TABELLA NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g)

TABELLA NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g)		
Calorie	274 kcal	
Proteine	17,2	
Grasso	23 g	
Carboidrati	0,6 g	
Calcio	400 mg	50% RDA
Fosforo	230 mg	23% RDA