

SCHEDA TECNICA

01

Revisione
del:

15-mag-24


STABILIMENTO DI
PRODUZIONE

Caseificio La Bufalat S.r.l.
IT 15 688 CE Azienda certificata ISO 22.000
Via Provinciale, 2 - 84044 Matinella di Albanella (Salerno)
tel. +39 0828 98 56 17 - fax +39 0828 19 99 066
Partita IVA 03 32 83 20 654 Codice SDI: 5RU082D
www.labufalat.it - info@labufalat.it

MARCHIO CONFEZIONE	BUFALAT	COD. ARTICOLO BUFALAT	MB3	PESO SINGOLO PEZZO	50g
--------------------	---------	--------------------------	-----	--------------------	-----

DESCRIZIONE	MBC DOP BOC 50 g	EAN SU CONFEZIONE	8010012001089
ARTICOLO (1)	5 x 50= 250 g	EAN SU POLISTIROLO	

N° AUTORIZZAZIONE DEL CONSORZIO DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	35/01/1994	BOLLO CE	IT 15 688 CE
---	------------	----------	--------------

PARAMETRI INDICATIVI DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO	CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E CHIMICHE
Energia (Kj)	COLORE
Energia (kcal)	BIANCO PERLACEO
Grassi (g)	SAPORE
di cui acidi grassi saturi (g)	DOLCE E DELICATO CON RETROGUSTO CARATTERISTICO LEGGERMENTE ACIDULO
Carboidrati (g)	SUPERFICIE
di cui zuccheri (g)	LISCIA CON CROSTA SOTTILISSIMA
Proteine (g)	PASTA
Sale (g)	AL TAGLIO LASCIA SCOLARE UN POCO DI SIEROSITA' BIANCASTRA, DAL PROFUMO DI FERMENTI LATTICI.
	GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA
	MINIMO 52%
	UMIDITA' MASSIMA
	65%
INGREDIENTI E ALLERGENI	PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI
Latte di bufala, sale e caglio	MATERIA PRIMA LATTE
Origine materie prime - Latte di Bufala: Area MBC DOP; -	MOZZARELLA
Sale e caglio: Italia	AFLATOSSINA M1
Allergeni: Latte di Bufala	<0,050 µg/kg
	PH
	5-5,50
	4,2% <=PROTEINE<=4,9%
	E.COLI
	100 -1000 ufc/g
	7.2% <=GRASSI <=9%
	SALMONELLA
	Assente in 25 g
	MICROORGANISMI 30°C
	<=500.000ufc/ml
	LISTERIA
	Assente in 25 g

CONFEZIONAMENTO

CONFEZIONE PRIMARIA	CONFEZIONE SECONDARIA
DESCRIZIONE	DESCRIZIONE
Busta termosaldada, con ciuffo	Cassa in polistirolo
PESO IMBALLO PRIMARIO	
10 g	
PESO NETTO	PEZZI PER CASSA
5 X 50 g = 250 g e	12
PESO LORDO	DIMENSIONI CASSA
520 g	H 16 - L 27 - P 39
DIMENSIONI	N. CASSE PER PEDANA
cm. 17 X cm. 25	massimo 72

SHELF LIFE, MODALITA' DI CONSERVAZIONE e DI CONSUMAZIONE

LOTTO	Corrisponde al giorno di produzione del calendario contando da 1 a 365.	TEMPER. DI TRASPORTO	4° C
SHELF LIFE	18 giorni	TEMP. CONSERVAZIONE	da 0° C a 4° C
SHELF LIFE ALLA CONSEGNA	16 giorni	TEMP. CONSUMAZIONE	INTORNO A 20° C

PRODOTTO	CONFEZIONE
Bocconcini 50g	Bufalat mozzarella in busta termosaldada

CONSIGLI PER UNA MIGLIORE DEGUSTAZIONE E

Una volta presa la confezione dal frigo:tenerla a temperatura ambiente per almeno un'ora, oppure, immergerla in acqua tiepida per circa 10 minuti.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA

Una volta aperta la confezione, conservare il prodotto in frigo in un contenitore nel proprio liquido di governo per massimo 2 giorni.

NOTE

(1) La Mozzarella di Bufala Campana DOP (abbr. M.B.C.) è un formaggio fresco molle a pasta filata. In base al disciplinare contenuto nel DPR 28/09/1979, per la produzione della M.B.C. è previsto che venga utilizzato esclusivamente latte di bufala, lavorato entro 60 ore dalla mungitura, proveniente dalla zona di origine e che si rispetti un processo tecnologico rispondente al disciplinare stesso.

(2) I parametri microbiologici sono stati analizzati sia a inizio che a fine vita del prodotto.