

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

Energia (Kj)	kJ 1101
Energia (kcal)	kcal 242
Grassi (g)	21
di cui acidi grassi saturi (g)	14
Carboiodrati (g)	1,10
di cui zuccheri (g)	< 0,50
Proteine (g)	13
Sale (g)	1,10

INGREDIENTI E ALLERGENI

Latte di bufala, sale e caglio

Origine materie prime - Latte di Bufala: Area MBC DOP;
Sale e caglio: Italia

Allergeni: Latte di Bufala

FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA

CARATTERISTICHE ORGAPOLETICHE E CHIMICHE

COLORE	BIANCO PERLACEO
SAPORE	DOLCE E DELICATO CON RETROGUSTO CARATTERISTICO LEGGERMENTE ACIDULO
SUPERFICIE	LISCIA CON CROSTA SOTTILISSIMA
PASTA	AL TAGLIO LASCIA SCOLARE UN POCO DI SIEROSITA' BIANCASTRA, DAL PROFUMO DI FERMENTI LATTICI.

GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA MINIMO 52%

UMIDITA' MASSIMA 65%

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI

MATERIA PRIMA LATTE	MOZZARELLA
AFLATOSSINA M1 <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
MICRORGANISMI 30°C <=500.000 ufc/ml	LISTERIA Assente in 25 g

CONFEZIONAMENTO

CONFEZIONE PRIMARIA

DESCRIZIONE	Busta termosaldato, con ciuffo
PESO IMBALLO PRIMARIO	10 g
PESO NETTO	5 X 50 g = 250 g e
PESO LORDO	520 g
DIMENSIONI	cm. 17 X cm. 25

CONFEZIONE SECONDARIA

DESCRIZIONE	Cassa in polistirolo
PEZZI PER CASSA	12
DIMENSIONI CASSA	H 16 - L 27 - P 39
N. CASSE PER PEDANA	massimo 72

SHELF LIFE, MODALITA' DI CONSERVAZIONE e DI CONSUMAZIONE

LOTTO

Corrisponde al giorno di produzione del calendario contando da 1 a 365.

SHELF LIFE

18 giorni

SHELF LIFE ALLA CONSEGNA

16 giorni

TEMPER. DI TRASPORTO

4° C

TEMP. CONSERVAZIONE

da 0° C a 4° C

TEMP. CONSUMAZIONE

INTORNO A 20° C

PRODOTTO

CONFEZIONE



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.