

# SCHEDA TECNICA

02

Revisione  
del:

27-giu-24



## STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Caseificio La Bufalat S.r.l.  
IT 15 688 UE 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  
www.labufalat.it - info@labufalat.it

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  
www.labufalat.it - info@labufalat.it

Codice SDI: 5RU082D

MARCHIO CONFEZIONE	BUFALAT	COD. ARTICOLO BUFALAT	MB3	PESO SINGOLO PEZZO	125 g
DESCRIZIONE ARTICOLO (1)	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 2 X 125g		EAN SU CONFEZIONE	8010012001027	
N° AUTORIZZAZIONE DEL CONSORZIO DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP		35/01/1994	EAN SU POLISTIROLO	8010012001027	
			BOLLO CE	IT 15 688 UE	

## PARAMETRI INDICATIVI DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE		FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO		CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E CHIMICHE	
Energia (Kj) KJ 1101 Energia (kcal) kcal 242 Grassi (g) 21 <i>di cui acidi grassi saturi (g)</i> 14 Carboidrati (g) 1,10 <i>di cui zuccheri (g)</i> < 0,50 Proteine (g) 13 Sale (g) 0,60		<b>COLORE</b> BIANCO PERLACEO <b>SAPORE</b> DOLCE E DELICATO CON RETROGUSTO CARATTERISTICO LEGGERMENTE ACIDULO <b>SUPERFICIE</b> LISCIA CON CRUSTA SOTTILISSIMA <b>PASTA</b> AL TAGLIO LASCIA SCOLARE UN POCO DI SIERSITA' BIANCASTRA, DAL PROFUMO DI FERMENTI LATTICI.	
INGREDIENTI E ALLERGENI		GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA MINIMO 52%	
Latte di bufala termizzato (+62°C), sale e caglio		UMIDITA' MASSIMA 65%	
Origine materie prime: Latte di Bufala: Area MBC DOP; Sale e caglio: Italia		PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI	
Allergeni:Latte di Bufala		MATERIA PRIMA LATTE	
		AFLATOSSINA M1 <0,050 µg/kg PROTEINE >= 4,2% GRASSI >= 7,2% MICRORGANISMI 30°C <=500.000 ufc/ml	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI (4)					
MOZZARELLA					
PH	5-5,50	STAFILOCOCCHI	100 - 1000 ufc/g. n.5; c=2(3)	LIEVITI	< 10^6 ufc/g
E.COLI	100 - 1000 ufc/g; n=5; c=2(3)	ENTEROBATTERI.	10 - 1000 ufc/g; n=5; c=3(3)	MUFFE	< 1000 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g	PSEUDOMONAS	< 10^6 ufc/g	GRASSO SUL SECCO	>=52%
LISTERIA	Assente in 25 g	COLIFORMI	<100.000 ufc/g	UMIDITA'	<=65%
				CADMIO	0,01 mg/kg
				PIOMBO	0,020 mg/kg

CONFEZIONAMENTO	
CONFEZIONE PRIMARIA	
DESCRIZIONE	Busta termosaldata, con ciuffo
PESO IMBALLO PRIMARIO	10 g
PESO NETTO	2 X 125 g = 250 g
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		TEMPER. DI TRASPORTO	
SCADENZA		4 °C	
SCADENZA DALLA CONSEGNA		TEMP. CONSERVAZIONE	
		da 0° C a 4° C	
		TEMP. CONSUMAZIONE	
		INTORNO A 20° C	

PRODOTTO	CONFEZIONE	CONSIGLI PER UNA MIGLIORE DEGUSTAZIONE E
Mozzarella 125g		Una volta presa la confezione dal frigo, tenerla a temperatura ambiente per almeno un'ora, oppure, immergerla in acqua tiepida per circa 10 minuti.
		<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA</b>
		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.

(3) Reg. CE 1441/2007. n = numero di unità che costituiscono il campione; m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M.

(4) Tollerabilità peso riscontrabile per singolo pezzo da 0 a + 3 g