

SCHEDA TECNICA			02	Revisione del:	27-giu-24
	STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Caseificio La Bufalat S.r.l. IT 15 688 UE 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			
		Azienda certificata ISO 22.000 Codice SDI: 5RU082D			

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

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
Carboidrati (g)	1,10
di cui zuccheri (g)	< 0,50
Proteine (g)	13
Sale (g)	0,60
INGREDIENTI E ALLERGENI	
Latte di bufala termizzato (+62°C), 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 ORGANOLETICHE E CHIMICHE	
COLORE	BIANCO PERLACEO
SAPORE	DOLCE E DELICATO CON RETROGUSTO CARATTERISTICO LEGGERMENTE ACIDULO
SUPERFICIE	LISCIA CON CROSTA SOTILISSIMA
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	
AFLATOSSINA M1	<0,050 µg/kg
PROTEINE	≥ 4,2%
GRASSI	≥ 7,2%
MICROORGANISMI 30°C	≤500.000ufc/ml

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

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	Corrisponde al giorno di produzione del calendario contando da 1 a 365.
SCADENZA	18 giorni
SCADENZA DALLA 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.
- (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