

# SCHEDA TECNICA

02

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<br>BUFALAT | MB3 | PESO SINGOLO PEZZO | 250 g |
|--------------------|---------|--------------------------|-----|--------------------|-------|

|                             |                  |                   |                    |
|-----------------------------|------------------|-------------------|--------------------|
| DESCRIZIONE<br>ARTICOLO (1) | MBC DOP MOZ 250g | EAN SU CONFEZIONE | 8010012001027      |
|                             |                  |                   | EAN SU POLISTIROLO |

|   |            |          |              |
|---|------------|----------|--------------|
| N° AUTORIZZAZIONE DEL CONSORZIO DELLA<br>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<br>SGOCCIOLATO |          | CARATTERISTICHE ORGOANOLETTICHE E CHIMICHE |   |
| Energia (Kj)  | kJ 1101  | COLORE                                     | BIANCO PERLACEO   |
| Energia (kcal)  | kcal 242 | SAPORE                                     | DOLCE E DELICATO CON RETROGUSTO<br>CARATTERISTICO LEGGERMENTE ACIDULO                             |
| Grassi (g)  | 21       | SUPERFICIE                                 | LISCIA CON CROSTA SOTTILISSIMA  |
| di cui acidi grassi saturi (g)                                | 14       | PASTA                                      | AL TAGLIO LASCIA SCOLARE UN POCO DI<br>SIEROSITA' BIANCASTRA, DAL PROFUMO DI<br>FERMENTI LATTICI. |
| Carboidrati (g)   | 1,10     | GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA                | MINIMO 52%  |
| di cui zuccheri (g)   | <0,50    | UMIDITA' MASSIMA                           | 65%   |
| Proteine (g)  | 13       |  |   |
| Sale (g)  | 1,10     |  |   |

| INGREDIENTI E ALLERGENI                                |                 |
|--|-----------------|
| <b>Latte</b> di bufala, sale e caglio                  |                 |
| Origine materie prime - Latte di Bufala: Area MBC DOP; | -               |
| Sale e caglio: Italia                                  |                 |
| Allergeni:   | Latte di bufala |

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI (2) |                            |
|---|----------------------------|
| 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 termosaldata, con ciuffo |
| PESO IMBALLO PRIMARIO | 10 g                           |
| PESO NETTO            | 1 X 250 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. |
| SHLF 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 |
|-----------------|------------|
| Mozzarella 250g |            |

| CONSIGLI PER UNA MIGLIORE DEGUSTAZIONE E<br>MODALITA' DI CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA  |
|---|
| Una volta presa la confezione dal frigo: tenerla a temperatura ambiente per almeno un'ora, oppure, immergerla in acqua tiepida per circa 10 minuti. |
| 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.