

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

Codice SDI: 5RU082D

www.labufalat.it - info@labufalat.it

MARCHIO CONFEZIONE

BUFALAT

COD. ARTICOLO
BUFALAT

TRE DOP

PESO SINGOLO PEZZO

2000 g

DESCRIZIONE ARTICOLO (1)

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

TRECCIA 2000 g

EAN SU CONFEZIONE

8010012001386

EAN SU POLISTIROLO

8010012001386

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

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
di cui acidi grassi saturi (g)	14
Carboiodrati (g)	1,10
di cui zuccheri (g)	< 0,50
Proteine (g)	13
Sale (g)	0,60

GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA

MINIMO 52%

UMIDITA' MASSIMA

65%

INGREDIENTI E ALLERGENI

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI

MATERIA PRIMA LATTE

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

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
E. COLI	100 -1000 ufc/g; n=5; c=2(3)
SALMONELLA	Assente in 25 g
LISTERIA	Assente in 25 g

LIEVITI

< 10^6 ufc/g

MUFFE

< 1000 ufc/g

GRASSO SUL SECCO

>=52%

UMIDITA'

<=65%

CADMIO

0,01 mg/kg

PIOMBO

0,020 mg/kg

CONFEZIONAMENTO

CONFEZIONE PRIMARIA

CONFEZIONE SECONDARIA

DESCRIZIONE	Busta annodata a mano
PESO IMBALLO PRIMARIO	10 g
PESO NETTO	1 X 2000 g = 2000 g
PESO LORDO	n.a.

DESCRIZIONE

Cassa in polistirolo

PEZZI PER CASSA	1
DIMENSIONI CASSA	H 16 - L 27 - P 39
N. CASSE PER PEDANA	massimo 72

PEZZI PER CASSA

1

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.

Per ottenere una treccia, le mani esperte del personale prendono prima la pasta e la stendono in modo da avere un lungo cilindro di pasta; poi lo intrecciano quindi il processo è completamente manuale.

(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.