

SCHEMA TECNICA				02	Revisione del:	27-giu-24
		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	TRE DOP	PESO SINGOLO PEZZO	2000 g	
DESCRIZIONE ARTICOLO (1)	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP		EAN SU CONFEZIONE	8010012001386		
	TRECCIA 2000 g		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 ORGANOLETICHE E CHIMICHE			
Energia (Kj)	kJ 1101		COLORE	BIANCO PERLACEO		
Energia (kcal)	kcal 242		SAPORE	DOLCE E DELICATO CON RETROGUSTO 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 SIEROSITA' BIANCASTRA, DAL PROFUMO DI FERMENTI LATTICI.		
Carboidrati (g)	1,10		GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA	MINIMO 52%		
di cui zuccheri (g)	< 0,50		UMIDITA' MASSIMA	65%		
Proteine (g)	13		PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI			
Sale (g)	0,60		MATERIA PRIMA LATTE			
INGREDIENTI E ALLERGENI			AFLATOSSINA M1			
Latte di bufala termizzato (+62°C), sale e caglio			<0,050 µg/kg			
Origine materie prime: Latte di Bufala: Area MBC DOP; Sale e caglio: Italia			PROTEINE			
Allergeni: Latte di Bufala			>= 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)	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			CONFEZIONE SECONDARIA			
DESCRIZIONE	Busta annodata a mano		DESCRIZIONE	Cassa in polistirolo		
PESO IMBALLO PRIMARIO	10 g		PEZZI PER CASSA	1		
PESO NETTO	1 X 2000 g = 2000 g		DIMENSIONI CASSA	H 16 - L 27 - P 39		
PESO LORDO	n.a.		N. CASSE PER PEDANA	massimo 72		
DIMENSIONI	cm. 40 X cm. 60					
SHELF LIFE, MODALITA' DI CONSERVAZIONE e DI CONSUMAZIONE						
LOTTO	Corrisponde al giorno di produzione del calendario contando da 1 a 365.		TEMPER. DI TRASPORTO	4° C		
SCADENZA	18 giorni		TEMP. CONSERVAZIONE	da 0° C a 4° C		
SCADENZA DALLA CONSEGNA	16 giorni		TEMP. CONSUMAZIONE	INTORNO A 20° C		
PRODOTTI	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.						