



SCHEDA TECNICA

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 1x250g Ciuffo 250g "La Marca"

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 1x250g Ciuffo 250g "La Marca"	
GENERE PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata	
INGREDIENTI – ORIGINE E QUANTITÀ %	Latte bufalino – Origine Italia – 99,399% Sale – Origine Austria – 0,600% Caglio – Origine Italia – 0,001%	
PEZZATURA	1x250g	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	250g e	
SHELF-LIFE	23 giorni dalla data di produzione.	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	da +4°C a +7°C	
CODICE ARTICOLO	MOZBU001	
BOLLO CE	IT 15 387	
NOMENCLATURA DOGANALE	04061030	
INFORMAZIONI ALLERGENI (DIRETTIVA ALLERGENI 2003/89/CE E SUCC. MODIFICHE)		
Latte Bufalino, Lattosio . Allergeni da contaminazione crociata: Nessuno.		
INFORMAZIONI OGM (REGOLAMENTI CE 1829/2003 E 1830/2003)		
Il prodotto non contiene OGM		
IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'		
Il lotto di produzione è identificato con la data di scadenza impressa su ogni confezione. Modalità di indicazione: GG/MM/AAAA		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
FORMA	Tondeggiante.	
ASPETTO ESTERNO	Colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscosa né scagliata.	
STRUTTURA DELLA PASTA	A foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire fondente; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici.	
SAPORE	Muschiato. Al palato presenta un aroma caratteristico e delicato , non paragonabile con altri formaggi freschi a pasta filata, dovuto essenzialmente alla natura della sua materia prima.	
ODORE	Caratteristico .	
CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PH	5,24	
UMIDITÀ	Max. 65%	
GRASSO SU SOSTANZA SECCA	Min. 52%	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	ufc/g	10 - 10 ² ufc/g	n=5, c=2	EN ISO 6888-1:2004	Mensile
E. COLI B-GLUCURONIDASI +	ufc/g	10 ² - 10 ³ ufc/g	n=5, c=2	ISO 16649-2:2001	Mensile
SALMONELLA SPP.	ufc/25g	Assente in 25g	Assente in 25g	EN ISO 11290-2:2005	Mensile
LISTERIA M.	ufc/25g	Assente in 25g	Assente in 25g	ISO 6579:2002 COR 1:2004	Mensile
CAMPYLOBACTER TERMOPHILUS	ufc/25g	Assente in 25g	Assente in 25g	ISO 10272:1995	Mensile

ALTRE INDAGINI ANALITICHE

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
AFLATOSSINA M1 (SUL LATTE)	µG/Kg	<0,05		ISO 14675 IDF 186:2003	Semestrale
RESIDUI DA FITOFARMACI	ufc/g	<LoQ		UNI EN 15662:2009	Semestrale
METALLI PESANTI: PIOMBO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
METALLI PESANTI: CADMIO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
METALLI PESANTI: ARSENICO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
METALLI PESANTI: MERCURIO	mg/Kg	<0,02		MP 1288 rev 12 2015	Semestrale
PCB DL E DIOSSINE	pg/g grasso	<6,00		UNI ISO 4832:1988	Annuale

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO (REG. CE 1169/2011)

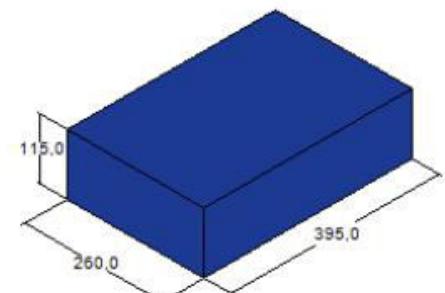
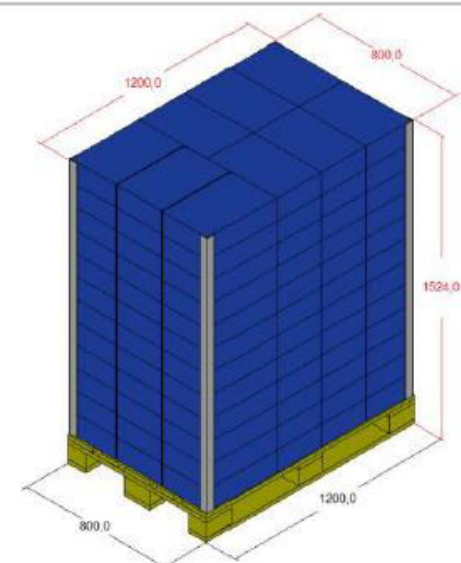
PARAMETRO	VALORI	% A.R.*
ENERGIA	1024 kJ / 247 kcal	12%
GRASSI	21,0 g	30%
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	13,6 g	68%
CARBOIDRATI:	0,50 g	<1%
- DI CUI ZUCCHERI	0,50 g	<1%
PROTEINE	14,0 g	28%
SALE	0,6 g	13%

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

INDICAZIONI DI CONSUMO

Per esaltare il gusto e la qualità del prodotto si consiglia di immergere la confezione ancora chiusa a bagnomaria in acqua a temperatura di 30°C per circa 15 minuti prima del consumo.
Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro le 24 ore successive.

IMBALLAGGI – PALLETIZZAZIONE

IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto in NYLON+PE	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	mm 160x50x300h	
TARA IMBALLO PRIMARIO	8g	
EAN PEZZO	8023074000303	
IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato	
DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO	mm 395x260x115	
TARA IMBALLO SECONDARIO	218g	
UNITÀ PER COLLO	12 unità	
PESO NETTO TOTALE PER COLLO	Totale 3 Kg netto sgocciolato	
EAN CARTONE	38023074000304	
PALLET	EURO/EPAL mm 1200x800	
COLLI PER STRATO	9	
STRATI PER PALLET	12	
COLLI PER PALLET	108	
DIMENSIONI PALLET	mm 1200x800x1524h	
TOTALE PESO NETTO PRODOTTO PER PALLET	324 Kg	