



# SCHEDA TECNICA

## MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP G 125 TERMOSALDATA UNITÀ DI VENDITA 3 KG

### LOTTO

CODICE NUMERICO DI TRE CIFRE CORRISPONDENTI AL NUMERO PROGRESSIVO DEL GIORNO DELL'ANNO

### INGREDIENTI

LATTE DI BUFALA (95 ÷ 97 %)  
PASTORIZZATO A T > 71,8 °C  
SIERO INNESTO NATURALE 3 ÷ 5 %  
CAGLIO 6 ÷ 9 ML / 100 L  
SALE 0,7 ÷ 1 %

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI RIFERITI A 100 G DI PRODOTTO

CARBOIDRATI 0,8 %  
PROTEINE 14,5 %  
GRASSI 23,0 %  
VALORE ENERGETICO: KCAL 268 /KJ 1111

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE **bianco porcellanato**  
ODORE **dolce di fermentazione lattica**  
SAPORE **caratteristico e delicato**

### CARATTERISTICHE FISICHE

PESO NETTO G 125  
*È tollerato un errore massimo in meno secondo la tabella dell'allegato I della legge 25 ottobre 1978 n. 690*  
FORMA **sferoidale**  
CONSISTENZA **morbida, leggermente elastica**  
ASPETTO **superficie liscia e lucida, con crosta sottilissima**

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI  
OGM ASSENTI

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE MEDIE ALLA PRODUZIONE

Parametri	Limiti	Metodica di riferimento
MATERIA GRASSA T.Q.	23,5 % ± 2	FIL IDF 152 A-1997
UMIDITÀ	60,90% ± 2	D.M.21-4-86 GU SUPP. ORD. N. 229 2-10-86
MATERIA GRASSA S.S.	> 52%	UNI ISO 1735/94 PAR. 9.1

TMC A PRODUZIONE : 30 GIORNI



# SCHEDA TECNICA

## MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ALLA PRODUZIONE

Parametri	Limiti	Metodica di riferimento
COLIFORMI TOTALI	< 3000 UFC/G	ANFOR V 08-051; FEBBRAIO 1999
E. COLI	< 100 UFC/G	ANFOR V 08-053; DICEMBRE 1999
LIEVITI	< 5000 UFC/G	ANFOR V 08-058; NOVEMBRE 1995
MUFFE	< 100 UFC/G	ANFOR V 08-058; NOVEMBRE 1995
S. AUREUS	< 10 UFC/G	ANFOR V 08-57.2; NOVEMBRE 1994
SALMONELLA	ASS./25 G	VIDAS SLM- ANFOR ROUTINE
L. MONOCYTOGENES	ASS./25 G	VIDAS LMO – RAPID L MONO

### TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E TEMPERATURE DI PROCESSO

Fasi	
PASTORIZZAZIONE	72 °C PER 15 “
COAGULAZIONE CON CAGLIO E SIERO INNESTO NATURALE	36 °C
FILATURA	85 ÷ 88 °C
PALLETTIZZAZIONE E STOCCAGGIO IN CELLA	≤ 4 °C
DISTRIBUZIONE IN CATENA DEL FREDDO	≤ 4 °C

### PACKAGING

Primario		Secondario	
TIPO	BUSTINA TERMOSALDATA	TIPO	CARTONE
N. UNITÀ	1	N. UNITÀ	24
PESO IMBALLO	6,50 G	PESO IMBALLO	318 G
PESO LORDO	CIRCA 260 G	PESO LORDO	CIRCA 6500 G
		DIMENSIONI(MM)	290x190x190h

#### PALLETTIZZAZIONE

NUMERO DI CONFEZIONI PER FILA: **16**  
NUMERO DI FILE PER PALLET: **5**  
NUMERO CONFEZIONI PER PALLET: **80**  
ALTEZZA PALLETS: **125 CM**

**CODICE A BARRE**  
8026203005101