



# Caseificio "SANTA LUCIA srl"

Mod. 01.0 Rev. 1 del 01/07/2014

## MOZZARELLA SANTA LUCIA DI LATTE DI BUFALA

### 1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio Fresco a pasta filata, ottenuto con latte intero di Bufala.

### 2. FORNITORE

2.1) Nome : "CASEIFICIO SANTA LUCIA srl"

2.2) Stabilimento di produzione: **VIALE EUROPA, 299 – 81031 AVERSA - CE -(ITALY)**

2.3) N° MARCHIO DI SALUBRITA' (Bollo CE) : **IT 15/790 CE**

### 3. INGREDIENTI/ RICETTA

3.1) Ingredienti dichiarati in etichetta: Latte di Bufala, Sale, Caglio,

### 4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) - Nome : **MOZZARELLA SANTA LUCIA DI LATTE DI BUFALA**

4.2) - Marchio: **SANTA LUCIA**

4.3) - Tipo di confezionamento: Pezzature da 20g 50g, 125g, 200g, 250g,  
Treccine da 200g a 5000g incarto in Buste con Liquido di Governo e Sigillo di Garanzia.  
Confezioni Singole da: 200, 250, 500, 5000.

4.4) - Presentazione prodotto:

- Crosta :	Assente
- Pasta :	Struttura compatta lattiginosa
- Sapore :	Caratteristico
- Odore :	Tipico aromatico
- Colore :	Bianco porcellanato
- Consistenza :	Compatta, elastica

### 5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

		Valori medi $\pm$ tolleranza
Umidità	%	58.0 $\pm$ 2.0
Residuo secco	%	42.0 $\pm$ 2.0
Grasso stq	%	25.0 $\pm$ 2.0
Grasso ss	%	59.5 $\pm$ 2.0
Proteine: (N x 6,38)n	%	16.7 $\pm$ 2.0
Sale (Na Cl)	%	0.6 $\pm$ 0.3

Uffici e Stabilimento: Viale Europa, 299 – 81031 AVERSA- CE -(ITALY)  
Telefono/ Fax 081/8123219

caseificiosantalucia@libero.it



# Caseificio "SANTA LUCIA srl"

## **6. REQUISITI NUTRIZIONALI**

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.

Valore Energetico	295 kcal
Valore Energetico	1234 kj
Proteine	16,7 g
Carboidrati	0,80 g
di cui Zuccheri	0,80 g
Grassi	25,0 g
di cui Acidi Grassi Saturi	17,5 g
Sale	0,6 g

## **7. REQUISITI MICROBIOLOGICI**

	U.M.	Valori obiettivo	Valori di rifiuto
- E. Coli	ufc/g	< 10	> 100
- Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10	> 100
- Salmonella spp	ufc/25g	assente	presente
- Listeria monocytogenes (§) in 5 unità campionarie.	ufc/25g	assente	presente

## **8. CONTAMINANTI**

Sostanze inibenti	assenti
Residui antiparassitari	inferiori alla direttiva: CEE 86/363 recepita con OM del 18.07.90 CEE 93/57 recepita con OM del 03.05.94
Residui di medicinali veterinari	inferiori ai limiti del regolamento CEE 2377/90 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti Pb (mg/Kg) Aflatossina M1 (ng/Kg)	inferiori ai limiti del regolamento CEE 1881/06 e successivi aggiornamenti

## **9. ALLERGENI**

Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007	Latte e derivati
------------------------------------	------------------

## **10. CONSERVAZIONE O TMC**

9.1) - Termine minimo di conservazione	10 giorni dalla data di produzione
9.2) - Temperatura di conservazione	+ 4 °C

## **10. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE**

Il formaggio si ottiene per coagulazione acido presamica (caglio) del latte intero italiano proveniente da Area DOP, rottura del coagulo, maturazione sotto siero, filatura e salatura.

Uffici e Stabilimento: Viale Europa, 299 - 81031 AVERSA- CE -(ITALY)  
Telefono/ Fax 081/8123219

caseificiosantalucia@libero.it