



Caseificio "LA VECCHIA MASSERIA di Diana Luigi"

Mod. 01.0 Rev. 0 del 01/10/2020

CACIOTTA DI BUFALA

1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio Fresco, ottenuto con Latte di Bufala.

2. FORNITORE

2.1) Nome : "CASEIFICIO LA VECCHIA MASSERIA di DIANA LUIGI"

2.2) Stabilimento di produzione: Strada Provinciale Trentola Ischitella, 3 - 81039
VILLA LITERNO - (CE) - (ITALY)

2.3) N° MARCHIO DI SALUBRITA' (Bollo CE) : **IT 15/299 CE**

3. INGREDIENTI/ RICETTA

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

4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) - Nome : **CACIOTTA PECORA**

4.2) - Marchio: **FORMAGGI DI NONNA MARIA**

4.3) - Tipo di confezionamento: per i freschi Vaschetta in ATM Pezzature da 125g, 400g,
per gli stagionati 400g, 1Kg
Confezioni Singole da: 250g, 400g, 500g e 1Kg

4.4) - Presentazione prodotto:

- Crosta :	Assente
- Pasta :	Struttura compatta
- Sapore :	Caratteristico
- Odore :	Tipico aromatico
- Colore :	Bianco
- Consistenza :	Tenera

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

		Valori medi \pm tolleranza
Umidità	%	47.0 \pm 2.0
Residuo secco	%	43.0 \pm 2.0
Grasso stq	%	27.0 \pm 2.0
Grasso ss	%	65.0 \pm 2.0
Proteine: (N x 6,38)n	%	24.0 \pm 2.0
Sale (Na Cl)	%	0.8 \pm 0.3

Uffici e Stabilimento: S. Provinciale Trentola Ischitella, 3 - 81039 - VILLA LITERNO - CE - (ITALY)
Telefono 330365518

dianaformaggi66@gmail.com



Caseificio "LA VECCHIA MASSERIA di Diana Luigi"

6. REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.

Valore Energetico	347 kcal
Valore Energetico	1452 kj
Grassi	28,0 g
di cui Acidi Grassi Saturi	18,0 g
Carboidrati	0,70 g
di cui Zuccheri	0,70 g
Proteine	23,0 g
Sale	0,9 g

7. REQUISITI MICROBIOLOGICI

	U.M.	Valori obiettivo	Valori di rifiuto
- E. Coli	ufc/g	< 10	> 1000
- Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10	> 1000
- 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 | 20 giorni dalla data di produzione |
| 9.2) – Temperatura di conservazione | Compresa tra 4 e + 6 °C |

10. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il formaggio si ottiene per coagulazione acido presamica (caglio) del latte intero, rottura del coagulo, formatura, maturazione, confezionamento in ATM.

Uffici e Stabilimento: S. Provinciale Trentola Ischitella, 3 – 81039 – VILLA LITERNO - CE – (ITALY)
Telefono 330365518

dianaformaggi66@gmail.com