



## SCHEDA TECNICA

### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP SENZA LATTOSIO

Rev.2 del 22/04/2022

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP SENZA LATTOSIO 125G  
UNITÀ VENDITA 1.5KG

#### LOTTO

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

#### INGREDIENTI

LATTE DI BUFALA  
SIERO INNESTO NATURALE  
CAGLIO  
SALE

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

VALORE ENERGETICO: KCAL 278 /KJ 1154  
GRASSI 23,0 G DI CUI SATURI 17,8G  
CARBOIDRATI 0,8 G DI CUI ZUCCHERI 0,7G  
LATTOSIO <0,01G  
PROTEINE 17,4G  
SALE 0,5G

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE *bianco porcellanato*  
ODORE *dolce di fermentazione lattica*  
SAPORE *gradevolmente acidulo, con lieve sentore di muschio*

#### CARATTERISTICHE FISICHE

PESO NETTO 125G (TOLLERANZA  $\pm 4,5G$ )  
*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.	22 % $\pm 2$	FIL IDF 152 A-1997
UMIDITÀ	60 % $\pm 2$	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

SCADENZA: 24 GIORNI



## SCHEDA TECNICA

### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP SENZA LATTOSIO

Rev.2 del 22/04/2022

#### 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 "
AGGIUNTA LATTASI	
COAGULAZIONE CON CAGLIO E SIERO INNESTO NATURALE	36 °C
FILATURA	85 -95
PALLETTIZZAZIONE E STOCCAGGIO IN CELLA	≤ 4 °C
DISTRIBUZIONE IN CATENA DEL FREDDO	≤ 4 °C

#### PACKAGING

Primario		Secondario	
TIPO	BICCHIERE-PELABILE	TIPO	CARTONE
N. UNITÀ	1	N. UNITÀ	12
PESO IMBALLO	10.5 GR	PESO IMBALLO	142 GR
PESO LORDO	CIRCA 270 GR	PESO LORDO	CIRCA 3400GR

#### PALLETTIZZAZIONE

NUMERO DI CONFEZIONI PER FILA: **8**  
NUMERO DI FILE PER PALLETS: **12**  
NUMERO CONFEZIONI PER PALLETS: **96**  
ALTEZZA PALLETS: **168CM**

CODICE A BARRE DEL PRODOTTO 8016558000289