



MOZZARELLA VALCOLATTE
BUFALA TRECCIA 250 G.
SCHEMA TECNICA

ST07VB20
Rev. 1 del 09/12/2015
Pagina 1 di 2

1. DENOMINAZIONE

Nome: Mozzarella Valcolatte bufala treccia 250 g.
N° articolo: 703010700

2. INGREDIENTI

Latte di bufala proveniente dal territorio casertano, siero innesto naturale, caglio, sale.

3. CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

Formaggio fresco a pasta filata di consistenza morbida ed elastica con struttura a foglie sottili sovrapposte; forma a treccia lavorata a mano, superficie liscia e lucida, crosta sottilissima.

4. PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Pasta bianca, lattiginosa, morbida, dal colore bianco porcellanato, odore dolce di fermentazione lattica, dal sapore gradevolmente acidulo, con un lieve sentore di muschio.

5. CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

Umidità % t.q.: 58%
Residuo secco %: 42%
Grasso % s.s.: 57%
Calcio: 270 mg
pH: 5,20

6. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (con riferimento al Reg. CE 2073/2005)

Escherichia coli: <10 ufc/g
Stafilococcus coag. +: <100 ufc/g
Salmonella spp.: Assente in 25g
Listeria monocytogenes: Assente in 25g

7. VALORI NUTRIZIONALI MEDI (in 100 g di prodotto)

Energia : 1198 Kj/288 Kcal
Grassi: 25 g
Di cui acidi grassi saturi: 17 g
Carboidrati: 0,8 g
Di cui zuccheri: 0,5 g
Proteine: 15 g
Sale: 0,56 g

8. CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Codice EAN 13: 8026160001260
EAN/UCC 128: 08026160001260
Bollo CE: IT 15 630 CE
Confezione: vaschetta termosaldada trasparente in PP
Pezatura: 1 treccia da 250 g.
Caratteristiche imballo: scatola di polistirolo
Unità per imballo: 8
Peso netto imballo secondario: 2 kg
Misure imballo: 385 x 270 x 175 mm
Imballi per strato: 9
Strati per pallet: 9
Imballi per pallet: 81



MOZZARELLA VALCOLATTE
BUFALA TRECCIA 250 G.
SCHEDA TECNICA

ST07VB20
Rev. 1 del 09/12/2015
Pagina 2 di 2

9. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE IN CELLA

Il prodotto deve essere conservato nel magazzino destinato ai prodotti freschi finiti in appositi contenitori evitando ogni possibile contaminazione crociata con prodotti adiacenti. La conservazione deve avvenire a temperatura refrigerata (+4°C) in locale ben ventilato e protetto dalla luce.

10. SHELF LIFE (alle condizioni di conservazione consigliata)

30 gg dalla data di produzione.

11. ALLERGENI

Contiene l'allergene latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

12. OGM

Assenti

13. TRACCIABILITA'

La data di scadenza ed il lotto sono indicati sulla confezione e sul DDT.

14. TRASPORTO

Temperatura di trasporto (tra 0°C e +4°C)
Condizioni igieniche mezzo di trasporto: ottimali
Autorizzazione sanitaria al trasporto