

Scheda Tecnica di Prodotto

<u>Denominazione</u>	Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 250 g AFFUMICATA		
<u>Definizione</u>	Formaggio fresco a pasta filata		
<u>Ingredienti</u>	Latte Bufalino, siero innesto naturale, caglio e sale		
<u>Produzione</u>	Giornaliera		
<u>Caratteristiche Fisiche</u>	<u>Forma</u>	Sferoidale	
	<u>Peso</u>	250 g - sgocciolato	
<u>Caratteristiche Organolettiche</u>	<u>Aspetto</u>	Pelle di consistenza tenera, superficie liscia ed omogenea, pasta di struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto/dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire più fondente; priva di difetti quali occhiature; al taglio presenta sciolture in forma di lieve sierosità biancastra, grassa dal profumo dei fermenti lattici.	
	<u>Colore</u>	Bruno - nocciola	
	<u>Sapore</u>	Sapido, gradevolmente acidulo e caratteristico al fumo di legno di ulivo	
	<u>Consistenza</u>	Morbida e leggermente elastica	
	<u>Odore</u>	Caratteristico, di fumo di legno di ulivo	
<u>Parametri chimico – fisici</u>	<u>PH</u>	5.10 – 5.60	
	<u>Grasso su secco</u>	58 – 62 %	
	<u>Sostanza secca</u>	41 – 47 %	
	<u>Umidità</u>	54 – 65 %	
<u>Parametri microbiologici</u>		<u>Valori alla produzione</u>	<u>Valori alla produzione</u>
	<u>Escherichia coli</u>	< 10 ufc/g	Max 100 ufc /g
	<u>Stafilococchi coagulanti positivi</u>	< 10 ufc/g	Max 100 ufc /g
	<u>Salmonella spp in 25 g</u>	Assente / 25 g	Assente / 25 g
	<u>Listeria monocytogenes</u>	Assente / 25 g	Assente / 25 g
<u>Tecnologie produttive</u>	Coagulazione presamica con siero previo riscaldamento del latte ad un temperatura da 33 a 39 ° C Rottura della cagliata Maturazione della cagliata (5 ore ca) Filatura con acqua 94 – 96 ° C Salatura in salamoia Confezionamento		
<u>Controlli qualità</u>	HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, ai sensi di quanto previsto dai reg CE 852 e 853		
<u>Conservazione</u>	+ 4 ° C		
<u>Schelf life</u>	20 giorni incluso quello di produzione		
<u>Formulazione lotto</u>	AA MM GG		

Scheda Tecnica di Prodotto

<u>Confezionamento</u>	<u>Busta Ciuffo o Termo 250 g</u>	
	1 pz per confezione	12 pz per imballo (kg 3)
	<u>Barattolo 250 g</u>	
	1 pz per confezione	6 pz per imballo (kg 1.5)
	<u>Barattolo 500 g</u>	
	2 pz per confezione	6 pz per imballo (kg 3)

VALORI ENERGETICI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

<u>KCAL</u>	<u>267</u>
<u>Kjoule</u>	<u>1108</u>

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

<u>Proteine</u>	<u>14.5 %</u>
<u>Carboidrati</u>	<u>0.6 %</u>
<u>Grassi</u>	<u>23.0 %</u>