PARAMETRI DESCRITTIVI

DEFINIZIONE: *Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.*

DENOMINAZIONE: *Formaggio Fresco a pasta filata*

INGREDIENTI: ***Latte*** *di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio.*

PESO NETTO SGOCCIOLATO: *250 g*

PESO NETTO: *500 g*

CONSERVAZIONE: *da +4° C a + 10° C*

Una volta aperta la confezione mantenere il prodotto nel suo liquido di governo e consumarlo entro 5 giorni.

SCADENZA: *20 giorni dalla data di produzione*

CONSIGLI DI CONSUMO: *Si consiglia di consumare il prodotto ad una T di +10°C, +15 °C.*

FORMULAZIONE DEL LOTTO: *AAMMGG*

TECNOLOGIA PRODUTTIVA: *Coagulazione presamica con siero previo riscaldamento del latte a circa 33/39 °C, rottura della cagliata e maturazione per circa 5 ore, filatura manuale o meccanica con acqua a 95°C circa, formatura manuale o meccanica, rassodamento, salatura, confezionamento e distribuzione*

FORMA: *Sferoidale*

ASPETTO ESTERIORE: *Pelle di consistenza tenera dalla superficie liscia ed omogenea, pasta di struttura a foglie sottili, leggermente elastica dopo le 10 ore dalla lavorazione, priva di difetti quali occhiature, al taglio presenta scolature di lieve sierosità bianca.*

SAPORE: *Sapido e gradevolmente acidulo (caratteristico)*

COLORE: *Bianco perlaceo*

ODORE: *Fragrante, delicato e lievemente acidulo (caratteristico)*

PARAMETRI CHIMICO FISICI E MICROBIOLOGICI

PH: *5.10 - 5.60*

UMIDITA': *54 - 65 %*

GRASSI SU SECCO*: 58 - 62 %*

SOSTANZA SECCA*: 41 - 47%*

ESCHERICHIA COLI: *<100 ufc/g*

STAFILOCOCCHI COAGULASI POSITIVI: *<100 ufc/g*

LISTERIA MONOCYTOGENES*: assente /25g*

SALMONELLA SPP: *assente /25g*

San Salvatore Srl
Sede Legale: ***Via Cila, 3 – 81016 - piedimonte Matese (CE)***
Stabilimento: ***Via Pantani, 12 81051 – Pietramelara (CE)***
TEL. 0823986614 / 0823986822
FAX. 0823987805

IT 15 755 CE

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.	ASSENTI	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	ASSENTI	
Uova e prodotti a base di uova	ASSENTI	
Arachidi e prodotti derivati	ASSENTI	
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	ASSENTI	
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	ASSENTI	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo.	***PRESENZA***	**Zucchero del latte: Lattosio**
Frutta a guscio, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), noci Brasiliane (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati, tranne: a) frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.	ASSENTI	
Sedano e prodotti a base di sedano	ASSENTI	
Senape e prodotti a base di senape	ASSENTI	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	ASSENTI	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2	ASSENTI	
Lupini e prodotti a base di lupini.	ASSENTI	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	ASSENTI	

San Salvatore Srl
Sede Legale: Via Cila, 3 – 81016 - piedimonte Matese (CE)
Stabilimento: Via Pantani, 12 81051 – Pietramelara (CE)
TEL. 0823986614 / 0823986822
FAX. 0823987805

IT 15 755 CE

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

REV. 7 DEL 08/01/2021

VALORI NUTRIZIONALI

Valori indicati su 100 g di prodotto/Values per 100 g serving/Valeurs indiquées pour 100 g de produits/Valores indicados por 100 g de producto/Werte pro 100 g

Valore Energetico/Energy Value/ Valeur énergétique/Valor energético/Brennwert	K j	***1103***
	K cal	***267***
Valori nutrizionali/Nutritional Values/ Valeurs nutritionnelles/ Valores nutricionales/ Nährwerte	Grassi/ Fat/ Matières Grasses/ Grasas/ Fett	***24 g***
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/dont saturés/ de las cuales saturadas/davon gesättigte Fettsäuren	***16 g***
	Carboidrati/ Carbohydrates/ Glucides/ Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	***0.5 g***
	di cui zuccheri/of which sugars/ dont sucres/ de los cualesazúcares/davon Zucker	***0.5 g***
	Proteine/ Protein/ Protéines/ Proteínas/ Eiweiß	***13 g***
	Sale/ Salt/ Sel/ Sal/ Salz	***0.6 g***



LOGISTICA

	1° Packaging		*2° Packaging*				
COD. PRODOTTO	***EAN CONFEZIONE***	***TIPO CONFEZIONE***	***PEZZI PER POLISTIROLO***	***DIMENSIONE COLLO***	***EAN COLLO***	***COLLI PER STRATO***	***COLLI PER EPAL MAX***
AP250BU250PARP3000	*8032589050109*	*Busta Ciuffo con clip di chiusura 250 g*	*12*	*380*270*195 h*	*8032589050109*	*9*	*90*

San Salvatore Srl
Sede Legale: *Via Cila, 3 – 81016 - piedimonte Matese (CE)*
Stabilimento: *Via Pantani, 12 81051 – Pietramelara (CE)*
TEL. 0823986614 / 0823986822
FAX. 0823987805

IT 15 755 CE

CHEESE OF THE YEAR 2011 CREMONAFIERE

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA