**San Salvatore S.r.l.**

Sede legale: Via Cila, 3 - 81016 Piedimonte Matese (CE)
Stabilimento: c.da Pantani – 81051 Pietramelara (CE)
Tel. 0823/986614 – Fax 0823/987805 - p.iva: 02558580615
email: sansalvatore.srl@virgilio.it
web: www.caseificiosansalvatore.com

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV =UNI EN ISO 9001:2000=

Scheda tecnica di prodotto

1ª emissione del 01.10.05

| | |
|---|---|
| **Denominazione prodotto** | **Mozzarella di Bufala Campana** 50 gr |
| **Definizione Prodotto** | formaggio fresco a pasta filata, molle, a fermentazione lattica |
| **Ingredienti** | latte bufalino, siero innesto naturale, sale, caglio |
| **Produzione** | giornaliera |
| **Caratteristiche Organolettiche** | Aspetto: pelle di consistenza tenera, superficie liscia e lucente, omogenea, di color bianco latte; 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 presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici<br>Colore: bianco porcellanaceo<br>Sapore: sapido, gradevolmente acidulo caratteristico<br>Consistenza: morbida e leggermente elastica<br>Odore: caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo |
| **Caratteristiche fisiche** | Forma: sferoidale<br>Peso: sgocciolato 50 gr |
| **Parametri chimico-fisici** | pH 5.1-5.6<br>Grasso/secco 58-62%<br>Sost. secca 42-47%<br>Umidità 54-65% |

| **Parametri microbiologici** | Valori alla produzione | | Limiti reg. CE 2073/05 | |
|---|---|---|---|---|
| | Escherichia *coli* | <10 ufc/g | Escherichia *coli* | Max 100 ufc/g |
| | Stafilococchi coagulasi-positivi | <10 ufc/g | Stafilococchi coagulasi-positivi | Max 100 ufc/g |
| | Salmonella spp in 25g | Assente/25g | Salmonella spp in 25g | Assente/25g |
| | Listeria *monocytogenes* | Assente/25g | Listeria *monocytogenes* | Assente/25g |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tecnologie produttive** | Coagulazione presamica con siero previo riscaldamento del latte ad una temperatura da 33 a 39 °C<br>Rottura della cagliata<br>Maturazione della cagliata (5 ore ca)<br>Filatura con acqua a 94-96 °C<br>Salatura in salamoia | | |
| **Controlli di qualità** | HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, ai sensi di quanto previsto dai Regolamenti CE del Pacchetto Igiene e sotto sorveglianza diretta dell'Unità Operativa Veterinaria di Alife CE (cod. Az.:IT 15/755 CE) | | |
| **Modalità di conservazione** | + 4/+ 10 °C | | |
| **Shelf life** | Giorni incluso la data di produzione: 18 gg | | |
| **Formulazione lotto** | AAMMGG | | |
| **Confezionamento** | Barattolo 250gr | **EAN :** 8032589050123 | 6 pz x pol |
| **Caratteristiche imballo** | Vassoio in Polistirolo | | |

| Valori energetici medi per 100 g di prodotto | |
|---|---|
| kcal | 267 |
| kjoule | 1108 |
| **Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto** | |
| Proteine | 14.5 |
| Carboidrati | 0.6 |
| Grassi | 23.0 |