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** affumicata 250 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, omogenea, di color bruno-nocciola; 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 Colore: bruno-nocciola Sapore: sapido, gradevolmente acidulo e caratteristico al fumo di legno di ulivo Consistenza: morbida e leggermente elastica Odore: caratteristico, di fumo di legno di ulivo
Caratteristiche fisiche	Forma: sferoidale Peso: sgocciolato 250 g
Parametri chimico-fisici	pH 5.1-5.6 Grasso/secco 58-62% Sost. secca 41-47% 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 Rottura della cagliata Maturazione della cagliata (5 ore ca) Filatura con acqua a 94-96 °C Salatura in salamoia Affumicatura con aroma al fumo in concentrazione al 3%0, certificato per utilizzo alimentare		
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 250 g	EAN : 8032589050185	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 %