

#### 4.14 SCHEDA TECNICA FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA DI BUFALA: MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA IN VARIE FORME

DENOMINAZIONE	Mozzarella di Latte di Bufala.
DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta filata di bufala in varie forme.
INGREDIENTI	Latte di bufala, caglio e sale.
FORMA	forme tipiche: bocconcini, mozzarelle, trecce di differenti dimensioni.
PESO	Variabile da gr. 25 a kg. 3 il prodotto è venduto a peso come indicato sulle confezioni
CROSTA	Sottile di circa 1 mm., con superficie liscia, ad esclusione della zona dove si evince il taglio o mozzatura.
STRUTTURA DELLA PASTA	A strati filanti. Con il taglio si verifica perdita di liquido biancastro denominato latticello, che varia al variare dell'umidità della mozzarella.
COLORE	Bianco lucente.
SAPORE	sapore acidulo e aroma mandorlato.
MATURAZIONE	Molto rapida (alcune ore).
VALORI MEDI PER 100 GR. DI PRODOTTO	Proteine 20 gr., Lipidi 22 gr di cui 14 gr Saturi., Carboidrati 1 gr di cui Zuccheri <0,5 gr, Sale 0,28 gr, Calcio 420 mgr., Fosforo 240 mgr., Valore energetico 290 Kcal. o 1215,10 KJ, Acqua 58 gr.
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Il confezionamento e l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dall'art. 23 del DL.gs 27/01/1992, n. 109 e dalla Circolare Ministeriale 16/01/1996, n.150. Impiego di incarti con il numero di autorizzazione CEE; I materiali utilizzati per il confezionamento sono: Carta pergamena, busta polietilene per alimenti e nastro termosaldato
TIPI DI MARCHI UTILIZZATI	Busta Mozzarella di latte di Bufala.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare a Temp tra +4 a + 10°C e consumare a temperatura ambiente.
SCADENZA	15 giorni dalla data di produzione, espressa come g/m/a, a partire dal giorno successivo a quello della data di produzione . 20 giorni dalla data di produzione, espressa come g/m/a, a partire dal giorno successivo a quello della data di produzione, per i marchi <b>Tenuta dei preti e Billa</b> . La data garantisce che le proprietà microbiologiche della Mozzarella di latte di Bufala restano inalterate, rispettando le condizioni di conservazione .
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Rientrano nei limiti stabiliti dal Reg. CE 853/04, dal Reg. CE 2073/05 e successive modifiche previste e dal Reg. CE 1441/07.

#### ALLERGENI:

Cereali contenenti glutine o prodotti derivati:

Crostacei o prodotti a base di crostacei:

Uova o prodotti a base di uova:

Pesce o prodotti a base di pesce:

Arachidi o prodotti a base di arachidi:

Soia o prodotti a base di soia

X=presente (ingrediente che lo contiene)

CC= la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa

La scheda è stata elaborata su campioni aventi caratteristiche standard ed è valida fino a quando le attività di approvvigionamento, produzione, coadiuvanti tecnologici, e/o la normativa non subiranno modifiche.