



**MOZZARELLA BUFALA  
VALCOLATTE 125 G.  
SCHEMA TECNICA**

ST07VB02  
Rev. 2 del 15/07/2015  
Pagina 1 di 2

**1. DENOMINAZIONE**

*Nome:* Mozzarella bufala Valcolatte 125 g. x 12 pz.  
*N° articolo:* 701000200

**2. INGREDIENTI**

Latte di bufala, siero innesto naturale, sale, caglio

**3. CARATTERISTICHE SENSORIALI**

*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.

*Colore:* bianco porcellanaceo  
*Sapore:* sapido, gradevolmente acidulo caratteristico  
*Consistenza:* morbida e leggermente elastica  
*Odore:* caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo

**4. CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE**

*Umidità % t.q.:* 54-65%  
*Sostanza secca.:* 41-47%  
*Grasso % s.s.:* 58-62%  
*pH:* 5,1-5,6

**5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (con riferimento al Reg. CE 2073/2005)**

*Escherichia coli:* <100 ufc/g  
*Stafilococcus coag. +:* <100 ufc/g  
*Salmonella spp.:* Assente in 25g  
*Listeria monocytogenes:* Assente in 25g

**6. VALORI NUTRIZIONALI MEDI (in 100 g di prodotto)**

*Energia :* 1025 Kj/248 Kcal  
*Grassi:* 22 g  
*Di cui acidi grassi saturi:* 13 g  
*Carboidrati:* 0,4 g  
*Di cui zuccheri:* 0,4 g  
*Proteine:* 12 g  
*Sale:* 0,7 g



**MOZZARELLA BUFALA  
VALCOLATTE 125 G.  
SCHEDA TECNICA**

ST07VB02  
Rev. 2 del 15/07/2015  
Pagina 2 di 2

**7. CARATTERISTICHE LOGISTICHE**

Bollo CE:	IT 15 755 CE
Confezione:	busta thermo
Pezzatura:	1 bocconcino da 125 g.
Caratteristiche imballo:	scatola di polistirolo
Unità per imballo:	12
Misure imballo:	270 x 175 x 220 mm

**8. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE IN CELLA**

Il prodotto deve essere conservato nel magazzino destinato ai prodotti freschi finiti in appositi contenitori evitando ogni possibile contaminazione crociata con prodotti adiacenti. La temperatura di conservazione deve essere compresa tra +0°C e +4°C.

**9. SHELF LIFE (alle condizioni di conservazione consigliata)**

Giorni incluso la data di produzione: 30 gg.

**10. ALLERGENI**

Contiene l'allergene latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

**11. TRACCIABILITA'**

La data di scadenza è indicata sulla confezione, il numero di lotto è costituito da AAMMGG (anno – mese – giorno di produzione).

**12. TRASPORTO**

Temperatura di trasporto (4°C)  
Condizioni igieniche mezzo di trasporto: ottimali  
Autorizzazione sanitaria al trasporto