



## SCHEMA TECNICA

PRODOTTO **497**

TRECCIONE DI BUFALA KG.3 CA.

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	
Descrizione	Formaggio tipico "Mozzarella di bufala campana"
Ingredienti	LATTE di bufala, sale, caglio
PAESE DI MUNGITURA (D.lgs. 09/12/2016)	
PAESE DI TRASFORMAZIONE (D.lgs. 09/12/2016)	
Trattamenti termici	Secondo disciplinare di produzione
Shelf life (giorni)	14
Giorni di vita residua alla consegna	11
Modalità di conservazione	Conservare a + 4 °C
Caratteristiche incarti	Bustone legato a mano
Ean imballo	4970000
Ean	4970000
Stabilimento di confezionamento	IT 15 387 CE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Lucido, struttura uniforme
Sapore	Tipico gusto muschiato, intenso ed armonioso
Consistenza	Morbida ed elastica, presenta una superficie liscia ed una crosta sottile
Colore	Bianco caratteristico internamente, all'esterno la buccia presenta il tipico colore conferito dall'affumicatura
PARAMETRI CHIMICO FISICI MICROBIOLOGICI	
Composizione media	Valori medi per 100 grammi di prodotto

PARAMETRI CHIMICO FISICI MICROBIOLOGICI	
Umidità (%)	56 ÷ 62
pH	5,2 ÷ 5,4
Grasso tal quale (%)	22 ÷ 24
Sale (%)	0,5 ÷ 1,5
Enterobatteriacee (solo per il latte fresco) - Stafilococco aureo - Salmonella Spp. - Listeria Monocytogenes - Escherichia coli	In conformità al Reg. CE 2073/05 e successive modifiche

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	
Carboidrati (%)	0,5 ÷ 0,8
Di cui zuccheri (%)	0,5 ÷ 0,8
Grassi (%)	22 ÷ 24
Di cui saturi (%)	15
Proteine (%)	16 ÷ 18
kcal	278
kJ	1152
NOTA BENE :	I range dei parametri chimico-fisici e nutrizionali fanno riferimento a valori medi, variabili in funzione della fisiologica oscillazione stagionale delle caratteristiche della materia prima e, di conseguenza, del prodotto finito

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
Controlli di qualità effettuati	HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto del REG CE n 853 del 2004 e successive modifiche, del REG CE 2073 del 2005 e successive modifiche e del REG CE 1881 del 2006 e successive modifiche
Ogm	Assenti
Allergeni	Si: Latte (Lattosio). In conformità con la Direttiva CE 89/2003 e successive modifiche, con il Decreto Legislativo 114/2006 e successive modifiche ed il Regolamento CE 1169/2011
Glutine	Assente
Formulazione lotto	Il lotto viene individuato dalla data di scadenza

PALLETIZZAZIONE	
Codice d'ordine	497000
Confezione per cartone	1
Pezzi per confezione	1
Cartoni per strati	9
Numero strati	9
Misure cartone cm	16,00 al X 26,70 lg X 38,50 pf
DATA REVISIONE	ottobre 2016