



BIOCENTRO
analisi chimiche, fisiche, biologiche



Rev. 2 del 30.03.2017
Rif. Acc 1762-001

PRODOTTO: Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

SCHEDA TECNICA:

Descrizione Prodotto:	Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.
Denominazione:	Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.
Ingredienti	Latte Bufalino Fresco Origine Italia, caglio, siero innesto e sale
Modalità di Conservazione:	A temperatura Ambiente
Confezionamento:	Prodotto Confezionato in buste per alimenti contenuti il liquido di governo di varie pezzature
Shelf-life	12 giorni dalla data di produzione

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

Esame visivo confezione	Il sistema di imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici.
Verifica posizione, leggibilità, correttezza TMC e Lotto	Sulla busta viene indicato la scadenza ed il lotto di produzione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

Aspetto prodotto:	Lucido, struttura fibrosa leggermente fondente
Colore:	Bianco porcellanato
Consistenza:	Moderatamente elastica e cedevole, particolarmente lattiginosa
Sapore:	Gradevolmente acidulo tipico e tradizionale
Forma	Tipico, a forma del prodotto

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI (riferite a 100 gr. di prodotto):

Valore Energetico:	246,5 kcal 1025,4 KJ	Carboidrati:	0,4 gr	Sale	457 mg
		di cui Zuccheri	0,4 gr		
Proteine:	16,2 gr	Grassi:	20,0 gr		
		di cui Grassi Saturi	13,1 gr		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Parametro	Quantità	Unità di misura	Valori di riferimento	Metodo d'analisi
Enterobatteriacee	< 100	ufc/gr	<1x10 ⁶	ISO 21528-2:2004
Escherichia coli	< 100	ufc/gr	<10	ISO 16649-2:2001
Staphylococcus aureus	< 100	ufc/gr	<100	UNI EN ISO 6888-1:2004
Salmonella spp.	assente in 25gr	ufc/25gr	assente in 25gr	UNI EN ISO 6579:2008
Listeria Monocytogenes	assente in 25gr	ufc/25gr	assente in 25gr	UNI EN ISO 11290-2:2005
Brucella spp	Assente	ufc/gr	Assente	Metodo Interno

ALLERGENI:

Cereali contenenti glutine o prodotti derivati:	☐	Sedano o prodotti a base di sedano:	☐
Crostacei o prodotti a base di crostacei:	☐	Latte o prodotti a base di latte:	☒
Uova o prodotti a base di uova:	☐	Frutta a guscio o prodotti derivati:	☐
Pesce o prodotti a base di pesce:	☐	Senape o prodotti a base di senape:	☐
Arachidi o prodotti a base di arachidi:	☐	Sesamo o prodotti a base di sesamo:	☐
Soia o prodotti a base di soia	☐	Anidride solforosa e solfiti in conc. sup. a 10mg/kg:	☐

X=presente (ingrediente che lo contiene) CC= la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa

Tale 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.