

**4.26 SCHEDA TECNICA FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA MISTO CON LATTE DI VACCA E DI BUFALA: MOZZARELLA MISTA CON LATTE DI VACCA E DI LATTE DI BUFALA IN VARIE FORME**

DENOMINAZIONE	Mozzarella mista, Treccia mista, nodino misto e anche affumicata denominata Provola mista
DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta filata mista di vacca e di bufala in varie forme
INGREDIENTI	<b>Latte</b> di vacca, <b>latte</b> 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 compatti e con piccoli forellini. Con il taglio si verifica perdita di liquido biancastro denominato latticello, che varia al variare dell'umidità della mozzarella.
COLORE	Bianco opaco
SAPORE	sapore acidulo
MATURAZIONE	Molto rapida (alcune ore)
VALORI MEDI PER 100 GR. DI PRODOTTO	Valore energetico 220 Kcal e 955,32 KJ, Grassi Totali 16 gr, Grassi Saturi 11 gr, Carboidrati 1 gr, di cui Zuccheri <0,5 gr, Proteine 20 gr e Sale 0,28 gr.
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Il confezionamento e l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dall'art. 23 del DLgs 27/01/1992, n. 109 e dalla Circolare Ministeriale 16/01/1996, n.150 e Reg. Ce 1169/2011. Impiego di incarti con il numero di autorizzazione CEE; I materiali utilizzati per il confezionamento sono: Carta pergamena, busta polietilene per alimenti
TIPI DI MARCHI UTILIZZATI	Busta Mozzarella mista (con latte di vacca e di bufala)
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare a Temp. Max +4°C e consumare a temperatura ambiente
SCADENZA	9 giorni dalla data di produzione, espressa come g/m/a. La data garantisce che le proprietà microbiologiche della Mozzarella 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)

Sedano o prodotti a base di sedano:

Latte o prodotti a base di latte:

Frutta a guscio o prodotti derivati:

Senape o prodotti a base di senape:

Sesamo o prodotti a base di sesamo:

Anidride solforosa e solfiti in conc. sup. a 10mg/kg:

CC= la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa

X

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.