

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

DENOMINAZIONE	Mozzarella di Egizia di latte di Bufala
DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta filata di bufala in varie forme
INGREDIENTI	<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 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 $\emptyset$ 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 e Reg. Ce 1169/2011. Impiego di incarti con il numero di autorizzazione CE; I materiali utilizzati per il confezionamento sono: etichetta per alimenti
TIPI DI MARCHI UTILIZZATI	Busta Mozzarella di latte di bufala
MODALITA $\emptyset$ 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, a partire dal giorno successivo a quello della data di produzione. 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:	Sedano o prodotti a base di sedano:	
Crostacei o prodotti a base di crostacei:	Latte o prodotti a base di latte:	X
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.