



SCHEDA TECNICA DI  
 PRODOTTO  
**Provola di  
 Bufala**

<b>DENOMINAZIONE    PRODOTTO</b>	<b>PROVOLA di latte di BUFALA</b>
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata
INGREDIENTI	<b>Latte di bufala</b> , caglio, sale, acidificante E 270, correttore di acidità, E 330
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Pelle di consistenza tenera, superficie liscia e lucente, omogenea, di colore bianco latte; pasta di struttura fibrosa, a foglie sovrapposte, che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso; senza occhiatura; colore omogeneo, bianco latte.
ALLERGENE	Latte
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Temperatura compresa tra 0°C e +4°C
SHELF-LIFE	8 giorni
FORMATO	Tondeggiante
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	In buste per alimenti sigillate nel suo liquido di governo
DESTINAZIONE D'USO	Utilizzo tal quale (pronto al consumo) o come semilavorato

**VALORI NUTRIZIONALI – valori medi per 100 gr di prodotto**

Parametri	Valore medio	Unità di misura
Valore energetico	260 1078	Kcal/100 g KJ/100 g
Grassi	21,39	g/100 g
Di cui acidi grassi saturi	15,40	g/100 g
Carboidrati	2,09	g/100 g
Di cui zuccheri	0,10	g/100 g
Proteine	14,80	g/100 g
Sale	0,19	mg/100

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Parametri	Valore	Unità di misura
Stafilococchi coagulasi pos.	Nei limiti di legge	UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente	Presenza-Assenza/25 g
Salmonella spp	Assente	Presenza-Assenza/25 g