



SCHEMA TECNICA DI
PRODOTTO
**Mozzarella di
bufala**

DENOMINAZIONE PRODOTTO	MOZZARELLA DI BUFALA
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata
INGREDIENTI	LATTE di bufala, caglio, sale, acidificante E 270, correttore di acidità, E 330
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Prodotto di colore bianco porcellanato, con sapore ed odore caratteristico e delicato
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 1070	Kcal/100 g KJ/100 g
Grassi	24,4	g/100 g
Di cui acidi grassi saturi	15,5	
Carboidrati	0,4	g/100 g
Di cui zuccheri	0,4	
Proteine	16,7	g/100 g
Sale	137	mg/100

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Valore	Unità di misura
Stafilococchi coagulasi pos.	<10	UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente	Presenza-Assenza/25 g
Salmonella spp	Assente	Presenza-Assenza/25 g