

Ficha tecnica de producto

<u>Denominacion producto</u>	Mozzarella de Bufala Campana 125gr
<u>Definicion Producto</u>	queso fresco con pasta hilada, blanda, con fermentacion lactica
<u>Ingredientes</u>	leche de bufala, suero de leche natural, sal, cuajo
<u>Produccion</u>	diaria
<u>Caracteristicas Organolepticas</u>	Aspecto: piel de textura tierna, superficie suave y brillante, omogenea, de color blanco leche; estructura de la masa en hojas delgadas y poco elasticas en las primeras ocho a diez horas despues de la produccion y envasado, posteriormente tiende a hacerse mas fluida libre de defectos tales como agujeros; presencia al corte de drenaje en forma de una ligera serasa blanquecina, sal grasa aroma de fermento lacteo Color: blanco porcelana Sabor: sabroso, agradablemente amargo caracteristico Consistencia: suave y ligeramente elastica Olor: caracteristico, fragante, delicado, de leche ligeramente acida
<u>Caracteristicas fisicas</u>	Forma: esferica Peso: escurrido 125 gr
<u>Parametros fisico quimicos</u>	pH 5.1-5.6 Grasa/seco 58-62% Sost. secca 42-47% Humedad 54-65%

<u>Parametros microbiologicos</u>	Valores de produccion	Limite reg. CE 2073/05
	Escherichia coli <10 ufc/g	Escherichia coli Max 100 ufc/g
	Stafilococchi coagulasi-positivi <10 ufc/g	Stafilococchi coagulasi-positivi Max 100 ufc/g
	Salmonella spp in 25g Ausente/25g	Salmonella spp in 25g Ausente/25g
	Listeria monocytogenes Ausente/25g	Listeria monocytogenes Ausente/25g

<u>Tecnologia productiva</u>	Coagulacion del cuajo con suero previo calentamiento de la leche a una temperatura de 33 a 39 °C Rotura de la cuajada Maduracion de la cuajada (5 horas aprox.) Hilado con agua a 94-96 °C Salazon o en salmuera otto finito, ai sensi di quanto previsto dai	
<u>Control de calidad</u>	HACCP todo proceso de produccion y en el producto acabado, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento CE del Paquete de higiene y bajo la supervision directa de la Unidad Operativa Veterinaria de Vida Artificial CE (cod. Az.:IT 15/755 CE)	
<u>Metodo de conservacion</u>	+ 4/+ 10 °C	
<u>Vida util</u>	Dias, incluyendo la fecha de fabricacion: 18 dias	
<u>Formulacion de lotes</u>	AAMMDD	
<u>Embalaje</u>	Bolsa Termo amortiguada 250 gr Vaso 500gr Vaso 250gr	EAN 13: 8032589050116 EAN 13: 8032589050017 EAN 13: 8032589050123
<u>Confeccion/Embalaje</u>	Piezas x paquete individual 2 x vaso 250 gr	n. paquetes x envase (Kg 1.5) 6
<u>Confeccion/Embalaje</u>	Piezas x paquete individual 2 x bolsa termo amortiguada 250gr 4 x vaso 500gr	n. paquetes x envase (Kg 3) 12 6
<u>Caracteristicas embalaje</u>	Caja de poliestireno	
<u>Medida envase Kg 3 (cm)</u>	39x27x21	

Valor energetico medio por 100 g de producto	
kcal	307
kJoule	1271
Valor nutricional medio por 100 g de producto	
Proteinas	15.3
Hidratos de Carbono	0.7
Grasa	27.0