

Caseificio ILKA Srl	All.1.9	Schede prodotti RA/AD Ed.3/16 Rev.1/16 Pag.1/14
---------------------	----------------	---

Mozzarella di latte di bufala

Denominazione	Mozzarella di latte di bufala	
Ingredienti	Latte di bufala, sale, caglio	
Peso	Da 20 a 3000 g circa	
Descrizione tecnologica		
<p>E' un formaggio a pasta filata ottenuto da latte intero di bufala proveniente dagli allevamenti soci dell'azienda situati nella provincia di Salerno. Il latte è aggiunto di siero innesto naturale e caglio liquido di vitello ed inviato alla fase di coagulazione. Dopo la fase di rottura della cagliata a mandorla, segue la maturazione per fermentazione lattica naturale. Terminata la fase di maturazione la cagliata è sottoposta a filatura e formatura manuale. Dopo una breve sosta in acqua fredda per il rassodamento il prodotto è salato in salamoia. Dopo la salatura il prodotto è sottoposto ad affumicatura per immersione in fumo liquido. Il prodotto è venduto in bustine con liquido di governo.</p>		

Confezione	Bustine annodate e graffate/Buste Termosaldate		
Temperatura di conservazione	Da 4-10°C	Tempo di conservazione	15 giorni
Modalità di rappresentazione del lotto	La data di scadenza indica il lotto di produzione		
Modalità di consumo	Tal quale o come ingrediente di piatti tipici regionali		
Descrizione caratteristiche organolettica			
<p>Il prodotto si presenta di forma sferica o a treccia o a nodo. La superficie si presenta di colore ambrato in modo non uniforme tipico di un prodotto affumicato o bianca nel prodotto non affumicato. Il colore della pasta è bianco perlaceo. Il sapore è sapido e caratteristico con note di selvatico e di affumicato (prodotto affumicato). La struttura è elastica e sfogliabile. Esternamente presenta una superficie più consistente.</p>			

Caratteristiche chimiche medie alla produzione		Caratteristiche microbiologiche medie alla produzione conformi al 2073/2005	
pH	5,20	Escherichia Coli (UFC/g)	<100
Umidità (%)	62,0	Staphilococchi coagulasi positivi (UFC/g)	<10
Residuo secco (%)	38,0	Salmonella in 25g	Assente
Grasso t.q (%)	22,0	Listeria monocitogenes in 25g	Assente
Grasso s.s (%)	57,9		
Proteine (%)	17,0		
Ceneri totali (%NaCl)	2,0 (0,8 % di NaCl)		

ALLERGENI (DIRETTIVA 2003/89/CE)	
Il prodotto non contiene	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Frutta a guscio
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Sedano
Uova e prodotti a base di uova	Senape e prodotti a base di senape
Pesce e prodotti a base di pesce	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Anidride solforosa e solfiti
Soia e prodotti a base di soia	
Il prodotto contiene:	
Latte	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori medi per 100 g di prodotto		
Energia	1168 kJ/274Kcal	
Grassi	23	g
di cui acidi grassi saturi	17	g
Carboidrati	0,6	g
di cui zuccheri	0,6	g
Proteine	17,2	g
Sale	0,56	g