



BUFALCIOFFI SRL  
numero di riconoscimento CE IT 09 63  
VIA RIO VECCHIO, 456 51015 MONSUMMANO TERME (PT)  
Tel./Fax 0572-62595 Tel./Fax 0572-640259  
Email : info@bufalcioffi.it  
www.bufalcioffi.it

## SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO

Nome Prodotto

**MOZZARELLA**

Codice Prodotto 0004

Codice scheda prodotto BUFA/SP002/R02

Data di emissione 16/02/2015



Ingredienti

**LATTE VACCINO**, sale, caglio, fermenti lattici  
ORIGINE DEL LATTE ITALIA

Conservanti

Non Presenti

Struttura

Pasta filata; aW > 0,92; pH 5,3-5,5

Specifiche Microbiologiche e chimico-fisiche

Listeria m. assente in 25 g; Salmonella spp  
assente in 25 g; Stafilococco coagulasi positivo  
<10 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g;

Modalità imballaggio

- **ciliegina 15 g.**  
confezionata in sacchetti di plastica o vaschette  
di plastica termosaldati, da gr. 250  
- **bocconcino 50 g.**  
confezionato in sacchetti di plastica o vaschette  
di plastica termosaldati, da gr. 250 (5 pezzi)  
- **nodino 70 g.**  
confezionata in sacchetti di plastica o vaschette  
di plastica termosaldati, da gr. 250  
- **bocconcino 125 g.**  
confezionato singolarmente in bustine microforate e  
sacchetto di plastica; singolarmente in bicchierino  
di plastica; sacchetti di plastica termosaldati da gr. 250

(2 pezzi)  
- **mozzarella 250 g.**  
confezionata singolarmente in bustine microforate e  
sacchetto di plastica; singolarmente in bicchierino di  
plastica; sacchetti di plastica termosaldati da gr.250 (1pz)  
- **treccia** (fatta a mano)  
incartata in carta pergamena

Shelf-life Temperatura

0 - 4° C

Shelf-life Condizioni Ambientali

Umidità 100%

Shelf-life Durata

18 giorni

Etichettatura

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Le etichette riportano:  
denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, ragione sociale e sede dello stabilimento di produzione, data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, numero di riconoscimento CE, lotto di produzione, valori nutrizionali.

Destinazione d'uso

Target: genere di largo consumo, essendo un prodotto del latte, è inadatto nei casi di intolleranza al lattosio o allergia alle proteine del latte.  
Punti vendita: oltre al proprio negozio, distribuzione tramite GDO, grossisti e consegna diretta a: ipermercati, supermercati, alimentari, gastronomie e servizi di ristorazione

Controlli per la distribuzione

Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico, il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature comprese tra 0-4°C; tuttavia durante il tempo di distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino a 9°C.

Modalità di utilizzo

Formaggio da tavola, da consumare fresco

Valori nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 GR.	
Energia	886 KJ 213 kcal
Grassi di cui grassi saturi	16 g 11 g
Carboidrati di cui zuccheri	1,3 g 1,3 g
Proteine	16 g
Sale	0,51 g