


**SPECIFICA PRODOTTO
MOZZARELLA DI BUFALA**



BELLA BIO

Data di emissione : 12/11/08

Paragrafi	Data aggiornamento
1. Caratteristiche generali del prodotto	12/11/08
2. Etichettatura del prodotto finito	
3. Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto*:	
4. Caratteristiche organolettiche	
5. Caratteristiche chimico-fisiche	
6. Caratteristiche microbiologiche	
7. Contaminanti	
8. Allergeni e OGM.....	
9. Identificazione e Rintracciabilità	
10. Condizioni di stoccaggio e di trasporto.....	

SPECIFICA PRODOTTO MOZZARELLA DI BUFALA	
<i>BELLA BIO</i>	Data di emissione : 12/11/08

1. Caratteristiche generali del prodotto

Descrizione

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto attraverso fermentazione lattica naturale di latte di bufala derivante da agricoltura biologica, intero pastorizzato.

Caratteristiche merceologiche

Formaggio sferoidale, confezionato con liquido di governo in confezioni di diverso formato a seconda della specifica del cliente.

Pezzatura	Codice prodotto	Imballo primario	Imballo secondario
125g	MBEST0125VASECO	Bustine termosaldate	Cartone da 1 Kg

2. Etichettatura del prodotto finito

Ingredienti:

Latte di bufala da agricoltura biologica, caglio microbico, sale.

Conservare ad una temperatura di +4°/+8°C

IT
15/239
CE


3. Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto*:

Valore energetico :	kcal	260
	kJ	1070
Grassi :	g	23,0
Proteine (N x 6,25) :	g	13,0
Carboidrati :	g	0,3
Calcio:	mg	270

* valori da eventualmente correggere a tre mesi dal lancio del prodotto

4. Caratteristiche organolettiche

Formaggio a pasta filata con crosta sottile, colore bianco porcellanato, consistenza elastica, struttura fibrosa leggermente fondente, sapore caratteristico dolce leggermente acidulo ed aroma tipico.


SPECIFICA PRODOTTO MOZZARELLA DI BUFALA	
<i>BELLA BIO</i>	Data di emissione : 12/11/08

5. Caratteristiche chimico-fisiche

	U.M.	Valore guida
Umidità	%	60 +/- 2
Proteine (N x 6,38)	%	13 +/- 2
Carboidrati	%	tracce
Na Cl	%	0,8 - 1
pH (al cuore)		5,2- 5,4

6. Caratteristiche microbiologiche

	U.M.	Valore guida	Valori di rifiuto (Reg.Ce 2073/2005)
<i>E. coli</i>	u.f.c./g	< 10	100
<i>Staph. Aureus</i>	u.f.c./g	ASSENTE	100

SPECIFICA PRODOTTO MOZZARELLA DI BUFALA	
<i>BELLA BIO</i>	Data di emissione : 12/11/08

7. Contaminanti

Microorganismi e tossine


Il prodotto non deve contenere microorganismi patogeni e tossine.

	U.M.	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto
<i>Salmonella</i> spp.	u.f.c./25g	assente	1 *
<i>Listeria monocytogenes</i>	u.f.c./25g	assente	1 *
<i>Enterotossina stafilococcica</i>	u.f.c./25g	Non rilevabile	1 *

*) Richiamo da mercato in caso di presenza accertata

Residui chimici

	U.M.	Valori obiettivo	Valori di rifiuto
Sostanze inibenti		Assenti	Presenti
Residui di antiparassitari		Inferiori ai limiti delle normative vigenti	Superiori ai limiti
Residui sostanze fito-sanitarie		Nei limiti definiti dalle normative vigenti	Superiori ai limiti
Residui di medicinali veterinari		Nei limiti definiti dalle normative vigenti	Superiori ai limiti
Metalli pesanti: - Pb - Cd - Hg	mg/kg mg/kg mg/kg	< 0,005 < 0,002 <0,0005	> 0,01 > 0,005 > 0,001
Aflatossina M1	ppb	< 0,01	> 0,04
Radionuclidi (Ce134+Ce137)	Bq/Kg	<10	>100
Diossine (OMS-PCDD/F-TEQ)	Pg/g MG	< 1	> 2
Diossine +PCB e similari (OMS-PCDD/F-TEQ)	Pg/g MG	< 1	> 4

SPECIFICA PRODOTTO MOZZARELLA DI BUFALA	
<i>BELLA BIO</i>	Data di emissione : 12/11/08

8. Allergeni e OGM

- Assenza di sostanze che causano ipersensibilità ai sensi della Dir 2003/89/CE (tranne lattosio)
- Assenza di sostanze OGM.

9. Identificazione e Rintracciabilità

N° di lotto: presente sulla singola unità di vendita

Elementi di identificazione:

	<i>Scadenza</i>	<i>Lotto di produzione</i>	<i>Con codice a barre</i>
Su unità di vendita	gg/mm/aa	L+ anno+giorno+ giuliano	CODICE EAN

10. Condizioni di stoccaggio e di trasporto

Lo stoccaggio e il trasporto del prodotto deve essere a temperature di +4 °C.