


**SPECIFICA PRODOTTO
RICOTTA DI BUFALA SFIZIOSA**



TIPO DI CONFEZIONE: VASCHETTA 2 X 125 g

Data di emissione : 14/07/08

Pagine	Data di aggiornamento
1. Caratteristiche generali del prodotto	13.05.2009
2. Etichettatura del prodotto finito	
3. Caratteristiche organolettiche	
4. Caratteristiche chimico-fisiche	
5. Caratteristiche microbiologiche	
6. Contaminanti e residui chimici	
7. Identificazione e Rintracciabilità	
8. Allergeni, OGM	
9. Condizioni di stoccaggio e di trasporto	

SPECIFICA PRODOTTO RICOTTA DI BUFALA SFIZIOSA	
TIPO DI CONFEZIONE: VASCHETTA 2 X 125 g	Data di emissione : 14/07/08

1. Caratteristiche generali del prodotto

Descrizione

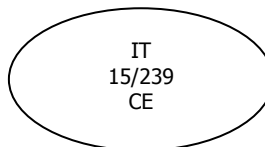
Latticino ottenuta per coagulazione acido-termica da siero di bufala derivante dalla produzione di mozzarella di bufala.

Caratteristiche merceologiche

Latticino ottenuto da siero di bufala.

Formato	Tipo di confezione	Tipo di imballaggio
Cluster 2 x 125 g	2 vaschette in plastica PP chiusa da laminato i PP confezionate con cluster	Cartone Kg. 1,0

2. Etichettatura del prodotto finito



Ingredienti:

Siero di latte di bufala, sale, correttore di acidità (acido citrico)


Modalità di conservazione e shelf-life del prodotto:

Conservare a temperatura +4 °C

Durata di conservazione del prodotto: 31gg (compreso il giorno di produzione)

3. Caratteristiche organolettiche

Il prodotto è un latticino di colore bianco porcellanato, cremosa alla vista ed al palato con struttura leggermente grunulosa e non sabbiosa. La consistenza risulta compatta ed omogenea. Il sapore è delicato e leggermente salato ed esente da sapori estranei.


SPECIFICA PRODOTTO RICOTTA DI BUFALA SFIZIOSA	
TIPO DI CONFEZIONE: VASCHETTA 2 X 125 g	Data di emissione : 14/07/08

4. Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	U.M.	Valore guida
Umidità	%	74,5 ± 1,5
Grasso s.t.q.	%	13,5 ± 1,5
Proteine (N x 6,38)	%	7,0 ± 1,5
pH (al cuore)		6,20 ± 0,20
Sale	%	0,6 ± 0,1

5. Caratteristiche microbiologiche

	U.M.	Valore guida
Carica batterica totale	u.f.c./g	≤ 100
Coliformi	u.f.c./g	≤ 10
E. coli	u.f.c./g	≤ 10
Staph. Aureus	u.f.c./g	≤ 100
Bacillus cereus	u.f.c./g	≤ 100
Lieviti	u.f.c./g	< 100
Muffe	u.f.c./g	< 100
Clostridi solfito riduttori	u.f.c./g	≤ 10

SPECIFICA PRODOTTO RICOTTA DI BUFALA SFIZIOSA	
TIPO DI CONFEZIONE: VASCHETTA 2 X 125 g	Data di emissione : 14/07/08

6. Contaminanti e residui chimici

Contaminanti


Il prodotto non deve contenere microorganismi patogeni e tossine. Si ricercano i seguenti microorganismi:

	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

SPECIFICA PRODOTTO RICOTTA DI BUFALA SFIZIOSA	
TIPO DI CONFEZIONE: VASCHETTA 2 X 125 g	Data di emissione : 14/07/08

Diossine +PCB e similari (OMS-PCDD/F-TEQ)	Pg/g MG	< 1	> 4
---	---------	-----	-----

7. Identificazione e Rintracciabilità

N° di lotto: presente sulla vaschetta

Scadenza: presente sulla vaschetta e sull'unità di vendita

8. Allergeni, OGM

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

Assenza di sostanze OGM.

9. Condizioni di stoccaggio e di trasporto

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