



Caseificio "SANTA LUCIA srl"

Mod. 01.0 Rev. 1 del 01/07/2014

MOZZARELLA SANTA LUCIA DI LATTE DI BUFALA

1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio Fresco a pasta filata, ottenuto con latte intero di Bufala.

2. FORNITORE

2.1) Nome : "CASEIFICIO SANTA LUCIA srl"

2.2) Stabilimento di produzione: **VIALE EUROPA, 299 – 81031 AVERSA - CE -(ITALY)**

2.3) N° MARCHIO DI SALUBRITA' (Bollo CE) : **IT 15/790 CE**

3. INGREDIENTI/ RICETTA

3.1) Ingredienti dichiarati in etichetta: Latte di Bufala, Sale, Caglio,

4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) - Nome : **MOZZARELLA SANTA LUCIA DI LATTE DI BUFALA**

4.2) - Marchio: **SANTA LUCIA**

4.3) - Tipo di confezionamento: Pezzature da 20g 50g, 125g, 200g, 250g,
Trecchine da 200g a 5000g incarto in Buste con Liquido di Governo e Sigillo di Garanzia.
Confezioni Singole da: 200, 250, 500, 5000.

4.4) - Presentazione prodotto:

- Crosta :	Assente
- Pasta :	Struttura compatta lattiginosa
- Sapore :	Caratteristico
- Odore :	Tipico aromatico
- Colore :	Bianco porcellanato
- Consistenza :	Compatta, elastica

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

		Valori medi \pm tolleranza
Umidità	%	58.0 \pm 2.0
Residuo secco	%	42.0 \pm 2.0
Grasso stq	%	25.0 \pm 2.0
Grasso ss	%	59.5 \pm 2.0
Proteine: (N x 6,38)n	%	16.7 \pm 2.0
Sale (Na Cl)	%	0.6 \pm 0.3

Uffici e Stabilimento: Viale Europa, 299 – 81031 AVERSA- CE -(ITALY)
Telefono/ Fax 081/8123219

caseificiosantalucia@libero.it



Caseificio "SANTA LUCIA srl"

6. REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.

Valore Energetico	295 kcal
Valore Energetico	1234 kj
Proteine	16,7 g
Carboidrati	0.80 g
di cui Zuccheri	0,80 g
Grassi	25,0 g
di cui Acidi Grassi Saturi	17.5 g
Sale	0,6 g

7. REQUISITI MICROBIOLOGICI

	U.M.	Valori obiettivo	Valori di rifiuto
- E. Coli	ufc/g	< 10	> 100
- Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10	> 100
- Salmonella spp	ufc/25g	assente	presente
- Listeria monocytogenes (§) in 5 unità campionarie.	ufc/25g	assente	presente

8. CONTAMINANTI

Sostanze inibenti	assenti
Residui antiparassitari	inferiori alla direttiva: CEE 86/363 recepita con OM del 18.07.90 CEE 93/57 recepita con OM del 03.05.94
Residui di medicinali veterinari	inferiori ai limiti del regolamento CEE 2377/90 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti Pb (mg/Kg) Aflatossina M1 (ng/Kg)	inferiori ai limiti del regolamento CEE 1881/06 e successivi aggiornamenti

9. ALLERGENI

Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007	Latte e derivati
------------------------------------	------------------

10. CONSERVAZIONE O TMC

9.1) – Termine minimo di conservazione	10 giorni dalla data di produzione
9.2) – Temperatura di conservazione	+ 4 °C

10. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il formaggio si ottiene per coagulazione acido presamica (caglio) del latte intero italiano proveniente da Area DOP, rottura del coagulo, maturazione sotto siero, filatura e salatura.



Caseificio "SANTA LUCIA srl"

11. PERCENTUALI DI LATTE

Latte di bufala circa 75%

Latte Vaccino circa 25%

Uffici e Stabilimento: Viale Europa, 299 – 81031 AVERSA- CE -(ITALY)
Telefono/ Fax 081/8123219

caseificiosantalucia@libero.it