

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

1. DESCRIZIONE PRODOTTO	
Denominazione commerciale	Mozzarella di Bufala Campana DOP
Denominazione di vendita	Formaggio fresco a pasta filata
Elenco degli ingredienti	Latte di bufala, sale, caglio.
Origine degli ingredienti:	Latte di bufala: Italia (Area DOP) Caglio: ITALIA Sale: ITALIA
Colore	Bianco porcellanato
Aspetto	Crosta sottilissima di circa 1 mm, con superficie liscia, mai viscida né scagliata
Odore	Dolce e gradevole, dal profumo di fermenti lattici
Sapore	Caratteristico e delicato
Formato unità di vendita	25g, 125g, 200g
Imballaggio primario	Materiale plastico
Imballaggio secondario	Polistirolo
Modalità di conservazione	Da conservare a temperatura <+6°C
Modalità di trasporto	Da trasportare a temperatura <+6°C
Modalità di utilizzo industria alimentare	Il prodotto può essere consumato tal quale, previo riscaldamento o previa cottura
Modalità di utilizzo da parte del consumatore	Il prodotto può essere consumato tal quale, previo riscaldamento o previa cottura
Istruzioni d'uso	Le istruzioni in etichetta sono riportate in ottemperanza a quanto richiesto dal Reg. UE 1169/2011, dal D. Lgs 231/2017, dal Decreto MIPAAFT 9 dicembre 2016 e al Disciplinare di Produzione Mozzarella di Bufala Campana DOP
Destinazione d'uso prodotto	Alimenti destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età. Soggetti allergici o intolleranti al latte a rischio I prodotti sono sicuri per i soggetti immunocompromessi, per le donne in gravidanza, per gli anziani e per i bambini in quanto il latte impiegato è sottoposto a processo di pastorizzazione
Shelf life	21 giorni a partire dalla data di produzione (<+6°C)
Lotto	LXYYYY L = Lotto XX = Ultime due cifre anno di produzione YYY = numero progressivo del giorno nell'anno

2. ALLERGENI						
Sostanza o prodotto che provoca allergie o intolleranze All. II Reg. UE 1169/2011	Presente negli ingredienti		Presente nell'unità produttiva		Possibilità di cross contamination	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine		●		●		●
Crostacei e prodotti a base di crostacei		●		●		●
Uova e prodotti a base di uova		●		●		●
Pesce e prodotti a base di pesce		●		●		●
Arachidi e prodotti a base di arachidi		●		●		●
Soia e prodotti a base di soia		●		●		●
Latte e prodotti a base di latte	●		●		●	
Frutta a guscio		●		●		●

Sedano e prodotti a base di sedano		●		●		●
Senape e prodotti a base di senape		●		●		●
Sesamo e prodotti a base di sesamo		●		●		
Anidride solforosa		●		●		●
Lupini e prodotti a base di lupini		●		●		●
Molluschi e prodotti a base di molluschi		●		●		●

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocytogenes Criterio di sicurezza alimentare	Assente in 25 g <i>Reg. CE 2073/2005 e s. m. e i. – All. I Cap. I p.to 1.2</i>
Enterotossine stafilococciche Criterio di sicurezza alimentare	Non rilevabili in 25g <i>Reg. CE 2073/2005 e s. m. e i. – All. I Cap. I p.to 1.21</i>
Escherichia coli Criterio di igiene di processo	m 100 UFC/g M 1.000 UFC/g <i>Reg. CE 2073/2005 e s. m. e i. – All. I Cap. II p.to 2.2.2</i>
Stafilococchi coagulasi positivi Criterio di igiene di processo	m 10 UFC/g M 100 UFC/g <i>Reg. CE 2073/2005 e s. m. e i. – All. I Cap. II p.to 2.2.5</i>
Salmonella spp	Assente in 25 g <i>IFST (1997)</i>
Coliformi totali	≤10⁴ UFC/g <i>ex D.P.R. 54/97</i>
Lieviti e muffe	≤10² UFC/g <i>WQA (2011); FCD (2009)</i>
Pseudomonas spp	≤10⁶ UFC/g <i>Civera (2011); Vasut et al. (2009); HPA (2009); Bevilacqua et al. (2008)</i>

Le analisi microbiologiche sono effettuate da laboratorio accreditato ai sensi della norma ISO 17025 in ottemperanza a quanto previsto dal piano di autocontrollo aziendale. I rapporti di prova sono disponibili su richiesta.

4. CARATTERISTICHE CHIMICHE E VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g

pH	5.2 ± 0.5
Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ)	≤ 2,5 pg/g di grasso <i>Sezione 5 Reg. CE 1881/2006</i>
Somma di diossine e PCB diossinasi simili (OMS-PCDD/ F-PCBTEQ)	≤ 5,5 pg/g di grasso <i>Sezione 5 Reg. CE 1881/2006</i>
Somma di PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180	≤ 40 ng/g di grasso <i>Sezione 5 Reg. CE 1881/2006</i>
Valore energetico	1174 kJ / 284 kcal
Grassi g/100g	25 g
Acidi grassi saturi g/100g	18 g
Carboidrati g/100g	<0.5 g
Zuccheri g/100g	0
Proteine g/100g	14 g
Sale g/100g	0.95 g

5. VALORI DI TOLLERANZA APPLICABILI AI VALORI NUTRIZIONALI

Valore	Quantità	Tolleranza ammissibile inclusa incertezza di misura	
		In eccesso	In difetto
Grassi	<10g per 100g	+1,5g	-1,5g
	10-40g su 100g	+20%	-20%
	>40g per 100g	+8g	-8g
Acidi grassi saturi	<4g per 100g	+0,8g	-0,8g
	≥4g per 100g	+20%	-20%

Valore	Quantità	Tolleranza ammissibile inclusa incertezza di misura	
		In eccesso	In difetto
Carboidrati	<10g per 100g	+2g	-2g
	10-40g su 100g	+20%	-20%
	>40g per 100g	+8g	-8g
Zuccheri	<10g per 100g	+2g	-2g
	10-40g su 100g	+20%	-20%
	>40g per 100g	+8g	-8g
Proteine	<10g per 100g	+2g	-2g
	10-40g su 100g	+20%	-20%
	>40g per 100g	+8g	-8g
Sale	<1.25g su 100g	+0,375g	-0,375g
	≥1.25g su 100g	+20%	-20%

Fonte: Documento Ministero della Salute 16 giugno 2016 – Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione – Ufficio 4 - Linee guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale

6. GESTIONE CORPI ESTRANEI

Frammenti metallici ferrosi	< 2,5mm
Frammenti metallici non ferrosi	< 3,5mm
Frammenti metallici acciaio	< 4mm
Insetti e impurità	Assenti

7. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO E NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Informazioni riportate in etichetta	<ul style="list-style-type: none"> a) la denominazione dell'alimento b) l'elenco degli ingredienti c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II Reg. UE 1169/2011 d) la quantità netta dell'alimento e) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza f) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego; g) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1 del Reg. UE 1169/2011 h) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento i) dichiarazione nutrizionale j) numero di lotto k) origine del latte
-------------------------------------	--

8. ULTERIORI DICHIARAZIONI

HACCP	Diano Casearia S.p.a. garantisce la corretta applicazione di un piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP conforme al Reg. CE 852/2004.
Rintracciabilità	Diano Casearia S.p.a. garantisce la corretta applicazione di una procedura di tracciabilità, rintracciabilità, ritiro e/o richiamo ai sensi del Reg. CE 178/2002.
Organismi geneticamente modificati	Diano Casearia S.p.a. garantisce il non utilizzo di OGM (organismi geneticamente modificati) ai sensi del Reg. CE 1829/2003

Stabilimento di produzione	Le operazioni di produzione e confezionamento sono effettuate nello stabilimento di Diano Casearia S.p.a. sito in via Cavarelli n. 5 – 84038 Sassano (SA)
Riconoscimento stabilimento	Lo stabilimento della Diano Casearia S.p.a. è riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 con Approval Number IT V4V5C CE
Certificazioni di qualità	Diano Casearia S.p.a. è in possesso di certificazione BRC – IFS

9. CONTATTI E SERVIZIO CONSUMATORI

Ufficio commerciale	Tel: 0975-728008 Mail: commerciale@dianocasearia.com
Ufficio qualità	Tel: 0975-728008 Mail: qualita@dianocasearia.com

10. REVISIONE SCHEDA TECNICA

Indice e data di revisione	Rev. 1 del 01/03/2019
Note	Le indicazioni riportate nella presente scheda tecnica rivestono unicamente carattere informativo, sollevandoci da qualsiasi responsabilità in merito ad un utilizzo improprio del prodotto.
Firma e timbro per approvazione	