

Ficha técnica

01

revisión
del:

05-mag-25



STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Caseificio La Bufalat S.r.l.

IT 15 688 UE

Empresa certificada UNI EN ISO 22000:2018

Via Provinciale, 2 - 84044 Matinella di Albanella (Salerno)

tel. +39 0828 98 56 17 - fax +39 0828 19 99 066

número de IVA 03 32 83 20 654

Codice SDI: 5RU082D

www.labufalat.it - info@labufalat.it

MARCA DE EMBALAJE

BUFALAT

COD. ARTÍCULO
BUFALAT

DM0125BR0250CB

PESO DE UNA SOLA PIEZA

125 g

DESCRIPCIÓN DEL
ARTÍCULO (1)

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

CÓDIGO EAN EN EL EMBALAJE

8010012001027

2 X 125g

CÓDIGO EAN EN POLIESTIRENO

8010012001027

Nº AUTORIZACION DEL CONSORCIO DE MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP

35/01/1994

MARCA CE

IT 15 688 UE

PARÁMETROS INDICATIVOS DEL PRODUCTO

Denominación Comercial

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g de producto escurrido

Energía (Kj)	kJ 1101
Energía (kcal)	kcal 242
Grasa (g)	21
cuales ácidos grasos saturados (g)	14
Carbohidratos (g)	1,10
de los cuales azúcar (g)	< 0,50
Proteínas (g)	13
Sal (s)	0,60

ingredientes y alérgenos

Leche de búfala termizada (+62°C), sal y cuajo

Origen de las materias primas: Leche de búfala: Zona MBC DOP; Sal y cuajo: Italia

Alérgenos: Leche de búfala

QUESO FRESCO DE PASTA HILADA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y QUÍMICAS

COLOR	BLANCO NACARADO
SABOR	DULCE Y DELICADO CON UN RETROGUSTO CARACTERÍSTICO LIGERAMENTE ÁCIDO
SUPERFICIE	SUAVE CON CORTEZA MUY FINA
ESTRUCTURA	AL CORTE DEJA ESCURRIR UN POCO DE SEROSITA' BLANQUECINA, DEL AROMA DE FERMENTOS LÁCTICOS.
GRASA SOBRE MATERIA SECA	MINIMO 52%
Humedad máxima	65%

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICOS FÍSICOS

MATERIA PRIMA LECHE

AFLATOXINA M1	<0,050 µg/kg
PROTEÍNAS	>= 4,2%
GRASA	>= 7,2%
MICROORGANISMOS 30°C	<=500.000 ufc/ml

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICOS FÍSICOS (4)

MOZZARELLA

PH	5-5,50	STAFILOCOCCI	100 -1000 ufc/g; n.5; c=2(3)	LEVADURAS	< 10*6 ufc/g	CADMIO	0,01 mg/kg
E.COLI	100 -1000 ufc/g;n=5; c=2(3)	ENTEROBACTERI.	10 -1000 ufc/g; n=5; c=3(3)	MOHO	< 1000 ufc/g	PLOMO	0,020 mg/kg
SALMONELLA	Assente in 25 g	PSEUDOMONAS	< 10*6 ufc/g	GRASA SOBRE MATERIA SECA	>=52%		
LISTERIA	Assente in 25 g	COLIFORMI	<100.000 ufc/g	HUMEDAD	<=65%		

EMBALAJE

EMBALAJE PRIMARIO

Descripción	Bolsa termosellada
PESO DEL EMBALAJE PRIMARIO	10 g
PESO NETO	2 X 125 g = 250 g
PESO BRUTO	520 g
Tamaño	cm. 17 X cm. 25

EMBALAJE SECUNDARIO

Descripción	Caja de poliestireno
PIEZAS POR CAJA	12
DIMENSIONES DE LA CAJA	H 16 - L 27 - P 39
N. CAJAS PARA PLATAFORMA	máximo 72

SHELF LIFE, MODO DE CONSERVACIÓN y CONSUMO

LOTE

Corrisponde al giorno di produzione del
calendario contando da 1 a 365.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

4° C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO

18 DÍAS

PLAZO DE ENTREGA

16 DÍAS

TEMPERATURA DE CONSERVACION

de 0 °C a 4 °C

TEMPERATURA DE CONSUMO

APROXIMADAMENTE 20° C

PRODUCTO

EMBALAJE



CONSEJOS PARA UNA MEJOR DEGUSTACIÓN

Una vez que se saca el envase de la nevera, mantenerlo a temperatura ambiente durante al menos una hora, o sumergirlo en agua tibia durante unos 10 minutos.

MODO DE CONSERVACIÓN DESPUÉS DE LA APERTURA

Una vez abierto el envase, almacene el producto en la nevera en un recipiente con su propio líquido de mantenimiento durante un máximo de 2 días.

NOTAS

(1) La Mozzarella di Bufala Campana DOP (abbr. M.B.C.) es un queso fresco de pasta blanda. Según el pliego de condiciones contenido en el DPR 28/09/1979, para la producción de la M.B.C. está previsto que se utilice exclusivamente leche de búfala, procesada dentro de las 60 horas siguientes al ordeño, procedente de la zona de origen y que se respete un proceso tecnológico conforme al mismo pliego de condiciones.

(2) Se analizaron los parámetros microbiológicos tanto al principio como al final de la vida útil del producto.

(3) Reg. CE 1441/2007. n = número de unidades que componen la muestra; m = límite dentro del cual el resultado es satisfactorio; M = límite por encima del cual el resultado es insatisfactorio; c = número de unidades de muestra cuyos valores se sitúan entre m y M.