



HERACLEA
CASARI LUCANI DAL 1985



MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA

SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA - REV. 02 DEL 10.10.2017 - N° RICONOSCIMENTO IT 17 39 CE

DENOMINAZIONE DI VENDITA



Mozzarella di latte di Bufala

DESCRIZIONE



Formaggio Fresco a pasta filata prodotto da latte di bufala prodotto a partire da latte crudo

ORIGINE DEL LATTE



Italia

INGREDIENTI



Latte di bufala, caglio e sale

ASPETTO ESTERNO E STRUTTURA



Colore bianco porcellanato crosta sottile, struttura interna a pasta filata

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO



Bocconcini da 50g circa, confezionata singolarmente in bustina da 250g
Fiordilatte da 250g circa, confezionata in bustina da 250g

MODALITÀ DI UTILIZZO



Formaggio da tavola da consumare fresco

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE



Il prodotto mantiene inalterate le caratteristiche se dalla data di produzione è conservato nel rispetto delle temperature da +4°C a +12°C, nel proprio liquido di governo

SCADENZA



12 giorni dalla data di produzione

ALLERGENI (Reg.1169/11)



Proteine del latte, lattosio

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO



Valore energetico	kcal 274 – kjoule 1168
Proteine	17,2g
Carboidrati di cui zuccheri	0,6g 0,4g
Grassi di cui saturi	23,1g 15,6g
Sodio	3mg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. 2073/05)



Parametro	M	m	n	c
Staphylococchi coag. positivi	5 ufc/g	10 ufc/g	5	2
Listeria monocytogenes	assente in 25g		5	0
Salmonella spp	assente in 25g		5	0

PRODOTTO SOGGETTO A CALO DI PESO NATURALE



caseificio heraclea srl

s.s.106 - km. 417,500 - 75020 Nova Siri /Mt - t. 0835 877 516 - f. 0835 505 884 - p.iva 01274720778 - info@caseificioheraclea.com - caseificioheraclea.com
azienda con Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare certificato UNI EN ISO 22000:2005

