



**SPECIFICA PRODOTTO – MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.**  
**PRODUCT SPECIFICATIONS – MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.**

REV	0
ED	2
DATA	21/03/2019

**DENOMINAZIONE PRODOTTO COME DA ETICHETTA / REGISTERED PRODUCT NAME**

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. / Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

*Denominazione di Origine Protetta*

*Denomination Origin Protected*

**DESCRIZIONE LEGALE PRODOTTO / LEGAL PRODUCT DESCRIPTION**

Formaggio a Pasta Filata di Latte di Bufala / Pasta Filata Cheese made from Buffalo Milk

**INGREDIENTI / INGREDIENTS**

**LATTE** di Bufala Pastorizzato, Siero Innesto Naturale (**LATTE**), Sale, Caglio di origine animale.

Pasteurized Buffalo **MILK**, Natural Whey Inoculum (**MILK**), Salt, Rennet of animal origin.

INGREDIENTI / INGREDIENTS	PERCENTUALE / PERCENTAGE (%)	ORIGINE / ORIGIN
Latte di Bufala / Buffalo Milk	97	Italia / Italy
Siero Innesto Naturale / Natural Whey Inoculum	2.5	Italia / Italy
Sale / Salt	0.47	Austria / Austria
Caglio / Rennet	0.032	Italia / Italy

**ALLERGENI / ALLEGERS**

Contiene **LATTE** / **MILK** presence

**OGM / OGM**

Nessun prodotto e/o ingrediente proveniente da OGM (Reg. CE 1829/2003 – Reg. CE 1830/2003)

No OGM either into the final product or ingredients (Reg. CE 1829/2003 – Reg. CE 1830/2003)

Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione di quelli allergici al latte ed ai suoi derivati (compreso il lattosio)

The final product is for all categories of consumers, except of those allergic to milk and its derivatives (including lactose)


QA / QC Dott.ssa Diana Anna	DIREZIONE UFFICIO QUALITA' Dott. Mariano Notariale	DIREZIONE Sig. Cirillo Giuseppe	REV	0
			ED	2
			DATA	21/03/2019

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLETIC CHARACTERISTICS**

<b>ASPETTO VISIVO / VISUAL ASPECT</b>	Liscio e omogeneo in superficie, sfogliato e poroso internamente. La particolare lavorazione artigianale di mozzatura fa in modo che la struttura interna si presenti come la sovrapposizione di strati successivi intervallata da pori irregolari. Al taglio fuoriesce un liquido lattiginoso abbondante. Smooth and homogenous outer surface and porous inside. The traditional molding shape makes the inner structure like overlapping layers spaced out by irregular pores. When it is cut, plenty of white lactic liquid is released.
<b>CONSISTENZA / CONSISTENCY</b>	Indice di freschezza e qualità di una <i>Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.</i> è la tenacità sotto i denti: a brevissimo tempo dalla produzione ha una consistenza resistente e croccante, nel corso del tempo tende ad ammorbidirsi perdendo la tenacità e diventando morbida e rilassata. Freshness index and <i>Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.</i> quality rate is the toughness when chewing it. Just after being produced has a crunchy and tough consistence, then tends to soften losing toughness and becoming more tender and creamier.
<b>COLORE / COLOR</b>	Bianco perla. La <i>Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.</i> , a differenza di quella vaccina, non deve avere alcuna sfumatura che tenda al paglierino; bianco perla come la porcellana fine e di buona qualità. White pearl. <i>Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.</i> comparing to the Cow Mozzarella, must not have any yellowish shade. The pearl white color, like white porcelain, determines high quality product score.
<b>ODORE / SMELL</b>	Muschiato e lattiginoso. L'alimentazione delle bufale è determinante nei sentori del latte e dei prodotti caseari bufalini; il fieno e il mais di cui si nutrono regalano alla <i>Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.</i> profumi di muschio fresco e vaghi sentori di funghi bianchi. Altro profumo che spicca subito al naso è quello di latte fresco. Musky and milky. Buffalo's feeding is very important for milk aroma and Buffaloes dairy products; fresh green grass, hay and corn give the <i>Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.</i> a great musky smell and slight white mushroom taste as well as the fragrance of fresh milk.
<b>SAPORE / TASTE</b>	Acidità lattiginosa e sapida. In bocca la prima sensazione è quella di essere avvolti in una gradevole sensazione di acidità latte, diffusa e persistente, alla quale deve seguire la persistenza appagante della grassezza che amplifica i sapori. Lactic acidity and salty taste. At the first bite a lactic acidity is detected, becoming persistent and full, which is followed by a fatty flavor which enhance the taste.

<b>QA / QC</b>	<b>DIREZIONE UFFICIO QUALITA'</b>	<b>DIREZIONE</b>		
Dott.ssa Diana Anna	Dott. Mariano Notariale	Sig. Cirillo Giuseppe	<b>REV</b>	<b>0</b>
			<b>ED</b>	<b>2</b>
			<b>DATA</b>	<b>21/03/2019</b>

#### ASPETTO DEL PRODOTTO / PRODUCT APPEARANCE

<b>FORMA / SHAPE</b>	Sferica / Round		10g, 20g, 25g, 50g, 100g, 125g, 150g, 200g, 250g, 350g, 500g
	Treccia / Braid		125g, 250g, 500g, 1000g, 2000g, 3000g
<b>SUPERFICE / OUTER SURFACE</b>	Liscia e lucida / Smooth and shiny		
<b>CROSTA / CRUST</b>	Sottile / Thin		

#### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Confezionamento in buste PET – PE e/o vaschetta-bicchierino-secchiello PP - PS  
Packed in plastic bags PET – PE and/or tub, pot, bucket in PP - PS

#### SCADENZA / SHELF LIFE

~30 giorni (I giorni di scadenza potrebbero essere accordati secondo processi specifici del prodotto)  
~30 days (Different shelf life could be agreed according to specific manufacturing process)

#### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE

+4°C / +8°C

#### SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO / SERVING SUGGESTION

Per gustare al meglio la fragranza immergere il prodotto con il suo liquido di governo in acqua tiepida (~ +36°C) per circa 10 minuti prima del consumo  
To enhance the flavor, place the product and its liquid in warm water (~+36°C) for 10 minutes before serving

#### MISURE SPECIFICHE RICHIESTE PER LA DISTRIBUZIONE / MINIMUM SPECIFIC REQUIREMENTS FOR SUPPLYING

Automezzi che rispettano gli standard di sicurezza igienico-sanitari, **temperatura di trasporto +4°C con un rialzo termico di max 14°C nella distribuzione frazionata (D.L.Vo. 178/88)**  
Vehicles, which respect every Health & Hygiene Safety Standard

#### CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

<b>UMIDITA' / MOISTURE</b>	60% ±2%	<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	15% ±1%
<b>SOSTANZA SECCA SS / DRY MATTER</b>	40% ±2%	<b>CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE</b>	0.7% ±1%
<b>MATERIA GRASSA su S.S. / FAT CONTENT (D. M.)</b>	≥ 52%	<b>Aw / Aw</b>	0.97
<b>MATERIA GRASSA su T.Q. / FAT MATTER (T.Q.)</b>	23% ±2%	<b>pH / pH</b>	≥ 5.20

QA / QC Dott.ssa Diana Anna	DIREZIONE UFFICIO QUALITA' Dott. Mariano Notariale	DIREZIONE Sig. Cirillo Giuseppe	REV	0
			ED	2
			DATA	21/03/2019

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametro	Udm	Valore (range ricavato da ns storico)	Tolleranza (limite max)	Valore Normato/ Bibliografico	Metodo analitico
Coliformi totali	UFC/g	<10	<10	<10 PROVA SHELF LIFE	AFNOR BRD-07/8-12/04
E. Coli	UFC/g	<10	<10	<10 PROVA SHELF LIFE	ISO16649-2-2001
Salmonella spp	ASSENTE	ASSENTE	Assente/25g	ASSENTE/25g PROVA SHELF LIFE	ISO 6579-1:2017
Listeria monocytogenes	ASSENTE	ASSENTE	Assente/25g	ASSENTE/25g PROVA SHELF LIFE	ISO 6579-1:2017
Miceti	UFC/g	<10	5000 alla data di scadenza	50000 ALLA SCADENZA circolare Cons. Tutela MBC	ISO21527-1:2008

### VALORE NUTRIZIONALE PER 100g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO NUTRITIONAL VALUE FOR 100g OF DRAINED PRODUCT

<b>ENERGIA / ENERGY</b>	1144 Kj / 276 kcal
<b>GRASSI / FAT</b>	23.7g
<b>di cui ACIDI GRASSI SATURI /which SATURATES</b>	15.6g
<b>CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE</b>	0.7g
<b>di cui ZUCCHERI / which SUGARS</b>	0.7g
<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	15g
<b>SALE / SALT</b>	0.8g
<b>CALCIO / CALCIUM</b>	228mg (29% NRV*)
<b>FOSFORO / PHOSPHORUS</b>	300mg (43% NRV*)
<b>*NRV=VALORI NUTRIZIONALI DI RIFERIMENTO / *NRV= NUTRIENT REFERENCE VALUES</b>	

Direzione Ufficio Qualità  
La Marchesa Società Cooperativa Agricola