MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BIO

1. DESCRIZIONE PRODOTTO

Denominazione commerciale	**Mozzarella di Bufala Campana DOP BIO**
Denominazione di vendita	**Formaggio fresco a pasta filata**
Elenco degli ingredienti	**Latte di bufala da agricoltura biologica, 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	**200 g**
Imballaggio primario	**Busta**
Imballaggio secondario	**Materiale plastico 2 kg - pezzi 10**
Modalità di conservazione	**Da conservare a temperatura (+2 °C / +4°C)**
Modalità di trasporto	**Da trasportare a temperatura (+2 °C / +4°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, dal Disciplinare di Produzione Mozzarella di Bufala Campana DOP e dal Reg. UE 2018/848 del 30 maggio 2018.**
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	**28 giorni a partire dalla data di produzione (<+4°C)**
Lotto	**LXXYYY** 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		●		●		●

Il presente documento, redatto dalla **Diano Casearia**, ha carattere di riservatezza e non può essere riprodotto o reso noto a terzi senza autorizzazione.

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
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** *Reg. CE 2073/2005 e s. m. e i. – All. I Cap. I p.to 1.2*
Enterotossine stafilococciche Criterio di sicurezza alimentare	**Non rilevabili in 25g** *Reg. CE 2073/2005 e s. m. e i. – All. I Cap. I p.to 1.21*
Escherichia coli Criterio di igiene di processo	**m 100 UFC/g M 1.000 UFC/g** *Reg. CE 2073/2005 e s. m. e i. – All. I Cap. II p.to 2.2.2*
Stafilococchi coagulasi positivi Criterio di igiene di processo	**m 10 UFC/g M 100 UFC/g** *Reg. CE 2073/2005 e s. m. e i. – All. I Cap. II p.to 2.2.5*
Salmonella spp	**Assente in 25 g** *IFST (1997)*
Coliformi totali	**≤10^4 UFC/g** *ex D.P.R. 54/97*
Lieviti e muffe	**≤10^2 UFC/g** *WQA (2011); FCD (2009)*
Pseudomonas spp	**≤10^6 UFC/g** *Civera (2011); Vasut et al. (2009); HPA (2009); Bevilacqua et al. (2008)*

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** *Sezione 5 Reg. CE 1881/2006*
Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/ F-PCBTEQ	**≤ 5,5 pg/g di grasso** *Sezione 5 Reg. CE 1881/2006*
Somma di PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180	**≤ 40 ng/g di grasso** *Sezione 5 Reg. CE 1881/2006*
Prodotti fitosanitari	**Nei limiti previsti dalla normativa vigente relativa ai prodotti biologici**
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	**<0,5 g**
Proteine g/100g	**14 g**
Sale g/100g	**0.95 g**

Il presente documento, redatto dalla **Diano Casearia**, ha carattere di riservatezza e non può essere riprodotto o reso noto a terzi senza autorizzazione.

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%**
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

Informazioni riportate in etichetta	**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.**

Il presente documento, redatto dalla **Diano Casearia**, ha carattere di riservatezza e non può essere riprodotto o reso noto a terzi senza autorizzazione.

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.**
Biologico	**Diano Casearia S.p.a. è certificata per la produzione di prodotti biologici**
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 IT 15524 CE**
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	Diano Casearia SpA Via Cavour, 5 84030 SASSANO (SA) C.F. e P.Iva 03491390658

Il presente documento, redatto dalla **Diano Casearia**, ha carattere di riservatezza e non può essere riprodotto o reso noto a terzi senza autorizzazione.