

## Mozzarella di latte di bufala

<b>Denominazione</b>	<b>Mozzarella di latte di bufala</b>	
<b>Ingredienti</b>	Latte di bufala, sale, caglio	
<b>Peso</b>	da 50g a 2000 g circa	
<b>Descrizione tecnologica</b>		
<p>E' un formaggio a pasta filata ottenuto da latte intero di bufala proveniente dagli allevamenti localizzati nella provincia di Salerno. Il latte è aggiunto di sieroinnesto naturale e caglio liquido di vitello ed inviato alla fase di coagulazione. Dopo la fase di rottura della cagliata a mandorla, segue la maturazione per fermentazione lattica naturale. Terminata la fase di maturazione la cagliata è sottoposta a filatura e formatura manuale. Dopo una breve sosta in acqua fredda per il rassodamento il prodotto è salato in salamoia (saletta). Il prodotto è venduto in bustine con liquido di governo.</p>		

<b>Confezione</b>	Bustine annodate e graffate		
<b>Temperatura di conservazione</b>	Da 4-10°C	<b>Tempo di conservazione</b>	10 giorni
<b>Modalità di rappresentazione del lotto</b>	La data di scadenza indica il lotto di produzione		
<b>Modalità di consumo</b>	Tal quale o come ingrediente di piatti tipici regionali		

### Descrizione caratteristiche organolettica

Il prodotto si presenta di forma sferica, a treccia o nodino. Il colore della pasta è bianco perlaceo. Il sapore è sapido e caratteristico con note di selvatico. La struttura è elastica e sfogliabile. Esternamente presenta una superficie più consistente e lucida.

Caratteristiche chimiche medie alla produzione		Caratteristiche microbiologiche medie alla produzione (*) conformi al DPR 54/97	
pH	5,20	Carica batterica totale (UFC/g)	<1.000.000
Umidità (%)	62,0	Coliformi (UFC/g)	<1000
Residuo secco (%)	38,0	Escherichia Coli (UFC/g)	<100
Grasso t.q (%)	22,0	Staphilococco Aureus (UFC/g)	<10
Grasso s.s (%)	57,9	Lieviti e muffe (UFC/g)	<100
Proteine (%)	17,0	Salmonella in 25g	Assente
Ceneri totali (%NaCl)	2,0 (0,8 % di NaCl)	Listeria monocitogenes in 25g	Assente

### Valori nutrizionali medi alla produzione per 100 g di prodotto

Valore nutrizionale	Kcal: 262	KJ: 1806
	Kcal da grassi: 243	
Grassi	22,0 %	
Proteine	17,0 %	
Zuccheri	0,0 %	