



Scheda Tecnica  
**BOCCONCINO**  
**BUSTINA 100 gr.**

CASEIFICIO MOLISE SRL  
Z. I. CARPINONE (IS)

#### INFORMAZIONI GENERALI

<b>RAGIONE SOCIALE</b>	Caseificio Molise Srl
<b>SEDE PRODUTTIVA</b>	Zona Industriale, 11 - CARPINONE (IS)
<b>TELEFONO</b>	+39 0865 93895
<b>FAX</b>	+39 0865 93890
<b>E-MAIL</b>	info@boriati.it
<b>SITO WEB</b>	www.boriati.it
<b>CONTATTO DI EMERGENZA (24H/24)</b>	
<b>NUMERO DI EMERGENZA (24H/24)</b>	

#### INFORMAZIONI PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Bocconcino Bustina 100 gr
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Formaggio Fresco a Pasta Filata
<b>INGREDIENTI</b>	Latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO</b>	Conservare a temperatura compresa tra +4°C e +6°C
<b>TECNOLOGIA DI PRODUZIONE</b>	Coagulazione con caglio e fermenti lattici, filatura e formatura, raffreddamento, confezionamento, pallettizzazione e stoccaggio in cella a temperatura controllata, distribuzione a temperatura controllata
<b>IMBALLAGGIO</b>	I materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono idonei al contatto con gli alimenti in ottemperanza ai reg. 1935/2004 e (ove applicabile) al reg. 10/2011 e succ. Mod. ed integrazioni
<b>SHELF LIFE</b>	25 gg
<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</b>	Codice alfanumerico di una lettera e 4 cifre che identificano il giorno e il mese di produzione

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>COLORE</b>	Bianco
<b>ODORE</b>	Tipico del Latte
<b>SAPORE</b>	Dolce, Leggermente acidulo per fermentazione lattica
<b>CONSISTENZA</b>	Morbida ed Elastica

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Proprietà	Target
<b>PESO NETTO</b>	100 gr
<b>FORMA</b>	Sferoidale
<b>SUPERFICIE</b>	Liscia



**MOZZARELLA**  
**MOLISANA**

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	METODO	VALORE LIMITE
E. COLI	ISO 16649-2:2001	<100 UFC/G
LIEVITI	ISO 21527-1:2008	<1000 UFC/G
MUFFE	ISO 21527-1:2008	<1000 UFC/G
STAFFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI (aureus ed altre specie)	UNI EN ISO 6888-1:2004	<100 UFC/G
ENTEROBATTERIACEE	ISO 21528-2:2004	< 1000 UFC/G
PSEUDOMONAS SPP	ISO 22717:2006	< 1000 UFC/G
LISTERIA MONOCYTOGENES	ISO 11290-1:1996/AMD 1:2004	ASSENTE/25G
SALMONELLA SPP.	ISO 6579:2002/COR 1:2004	ASSENTE/25G

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRO	VALORE	UNITA' DI MISURA
CALORIE DA GRASSI	140	kcal
GRASSI SU SOST. SEC.	43,8	g
UMIDITÀ	64,60	%
SOSTANZA SECCA	35,40	%

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

PARAMETRO	VALORE MEDIO	UNITA' DI MISURA
VALORE ENERGETICO	880	kJ
	212	kcal
PROTEINE	16,5	g
CARBOIDRATI	1,5	g
DI CUI ZUCCHERI	0,6	g
GRASSI	15,5	g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	9,3	g
FIBRE ALIMENTARI	<0,01	g
SODIO	155	mg

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

PARAMETRO	VALORE MEDIO	UNITA' DI MISURA
COLESTEROLO	50	mg
VITAMINA A	115	UI/100g
VITAMINA C	0	mg/100g
FERRO	0,16	mg
CALCIO	752	mg
FOSFORO	502	mg
RAPPORTO CALCIO/FOSFORO	1,5	

## LISTA ALLERGENI

	Presenti nel Prodotto		Presenti nel Sito Produttivo	
	SI (tipologia)	NO	SI (tipologia)	NO
<b>Cereali contenenti glutine</b> (ossia grano, segale orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.		X		X
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>		X		X
<b>Uova e prodotti derivati</b>		X		X
<b>Pesce e prodotti derivati</b> tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine ocarotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.		X		X
<b>Arachidi e prodotti derivati</b> colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.		X		X
<b>Soia e prodotti derivati</b> , tranne: a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.		X		X
<b>Latte e prodotti derivati</b> , incluso lattosio, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo.	<b>Latte vaccino</b>			
<b>Frutta a guscio</b> , cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera) noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.		X		X
<b>Sedano e prodotti derivati</b>		X		X
<b>Senape e prodotti derivati</b>		X		X
<b>Semi di sesano e prodotti derivati</b>		X		X
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kq o 10 mq/l espressi come SO2.		X		X
<b>Lupini e prodotti derivati</b>		X		X
<b>Molluschi e prodotti derivati</b>		X		X

**Organismi Geneticamente Modificati (OGM): Assenti** Nessun ingrediente impiegato nella produzione del prodotto ha origine da Organismi geneticamente Modificati  
**Radiazioni Ionizzanti: Nessun trattamento** Nessun Ingrediente, ne tantomeno il prodotto finito è stato trattato con radiazioni ionizzanti