

Mozzarella di latte di bufala senza lattosio

Denominazione	Mozzarella di latte di bufala senza lattosio	
Ingredienti	Latte di bufala, sale, caglio	
Peso	Da 20 a 3000 g circa	
Descrizione tecnologica		
<p>E' un formaggio a pasta filata ottenuto da latte intero di bufala. Il latte durante la fase di stoccaggio viene aggiunto di un enzima "lattasi" che scinde il lattosio in glucosio e galattosio. Tale processo di idrolisi permette di ottenere un prodotto con una concentrazione di lattosio inferiore a 0,5%. Il latte è aggiunto di sieroinnesto naturale e caglio ed inviato alla fase di coagulazione. La maturazione è ottenuta per fermentazione lattica naturale. Terminata la fase di maturazione, la cagliata è sottoposta a filatura manuale e formatura. Dopo una breve sosta in acqua fredda per il rassodamento il prodotto è salato in salamoia "salsetta" ed affumicato in modo tradizionale. Il prodotto è venduto in confezioni con liquido di governo.</p>		

Confezione	Bustine annodate e graffate		
Temperatura di conservazione	Da 4-10°C	Tempo di conservazione	15 giorni
Modalità di rappresentazione del lotto	La data di scadenza indica il lotto di produzione		
Modalità di consumo	Tal quale o come ingrediente di piatti tipici regionali		
USO	Il prodotto è adatto a consumatori con intolleranza al lattosio		
Descrizione caratteristiche organolettica			
<p>Il prodotto si presenta di forma sferica o a treccia o a nodo. La superficie si presenta di colore ambrato in modo non uniforme tipico di un prodotto affumicato o bianca nel prodotto non affumicato. Il colore della pasta è bianco perlaceo. Il sapore è sapido e caratteristico con note di selvatico e di affumicato (prodotto affumicato). La struttura è elastica e sfogliabile. Esternamente presenta una superficie più consistente.</p>			

Caratteristiche chimiche medie alla produzione	
pH	5,20
Umidità (%)	62,0
Residuo secco (%)	38,0
Grasso t.q (%)	22,0
Grasso s.s (%)	57,9
Proteine (%)	197,0
Ceneri totali (%NaCl)	2,0 (1 % di NaCl)

Caratteristiche microbiologiche medie alla produzione conformi al 2073/2005	
Escherichia Coli (UFC/g)	<100
Staphilococchi coagulasi positivi (UFC/g)	<10
Salmonella in 25g	Assente
Listeria monocitogenes in 25g	Assente

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100 g di prodotto	
Energia	1146 kJ/246 Kcal
Grassi	22 g
di cui saturi	15 g
Carboidrati	<0,1 g
di cui zuccheri	<0,1 g
Lattosio	<0,1 g
Proteine	19 g
Sale	1 g

NOTA: Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

ALLERGENI (DIRETTIVA 2003/89/CE)	
Il prodotto non contiene	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Frutta a guscio
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Sedano
Uova e prodotti a base di uova	Senape e prodotti a base di senape
Pesce e prodotti a base di pesce	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Anidride solforosa e solfiti
Soia e prodotti a base di soia	
Il prodotto contiene:	
	Latte