



PARAMETRI TECNICI DELL'UNIVERSITA' FEDERICO II DI NAPOLI

OLIO

- Acidità 0,50%
- Perossidi max 10 mEq O /2 Kg of olio
- Indicazione Varietà di olive si
- Indicazione zona di provenienza si

POMODORO

- Residuo Secco Maggiore del 6%
- Acido lattico assente
- Indicazione di provenienza Si
- Pelati pomodori allungati tipo S.Marzano Si
- Colore, odore e sapore caratteristici del pomodoro sano e maturo
- Peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto
- Indice analitico(Ia) >15

LATTICINI DI BUFALA

- Indicazione zona di provenienza della Mozzarella Si
- Identità della specie Si
- Contenuto di acqua compreso tra il 52% e 60%
- Grasso sul residuo secco (Disciplinare DOP) non inferiore al 52% sul secco
- Umidità inferiore al 65%
- Confezione ermetica Si

LATTICINI DI VACCA

- Indicazione zona di provenienza del latte Si
- Identità della specie Si
- Contenuto di acqua compreso tra il 52% e 58%
- Grasso sul secco (Disciplinare DOP) superiore a 44%
- Umidità compreso tra 45% e 52%
- Confezione ermetica Si

FLOUR

- Forza 250-320
- P/L >0,6
- Percentuale di proteine 11,5% - 13,5%
- Percentuale di glutine secco 9,5% - 11.5%
- Indicazione tecnica di molitura si
- Falling Number "FN" 250<FN<380
- Assorbimento 55 - 60
- Stabilità 6' – 12'
- Value index – Caduta E10 max 60