

LATTERIA E CASEIFICIO MORO S.r.l.
V. Postumia 28 /1 Motta di Livenza (TV)
Tel. 0422-768734 o 0422-861288
Fax: 0422-765443 o 0422-766365
Cod. Fisc. PI 00302410261

IT
05 219
CE

rev. 10
Pag. 1 di 2

1.DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	CACIOTTA 700 g cod.403		
2.DEFINIZIONE:	-formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino intero pastorizzato (prodotto a crosta non edibile).		
3.INGREDIENTI:	-Parte edibile: latte , fermenti lattici, sale ,caglio microbico. ORIGINE DEL LATTE:ITALIA -Parte non edibile (crosta): TRATTAMENTO IN SUPERFICIE CON CONSERVANTE: PIMARICINA E235.		
4.CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	-odore tipico gusto dolce e delicato		
5.ASPETTO:	-forma cilindrica con facce piane, diametro 10-11 cm, scalzo di 6-8 cm		
6.COMPOSIZIONE CHIMICO-FISICA: i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.	pH: 5.00 - 5.40 UMIDITA': 48% ± 3 GRASSO TQ: 28% ± 3 GRASSO SS: 54 % ± 3		
7.CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: durante la shelf life del prodotto se conservato a max 4°C. i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.	Parametro	Valore guida	Limite di attenzione
	Enterobacteriaceae	<1.000 ufc/g	<10.000 ufc/g
	Escherichia coli* – n=5UC e C=2	<10 ufc/g (m)	<100 ufc/g (M)
	Stafilococchi coagulasi + * - n=5UC e C=2	<10 ufc/g (m)	<100 ufc/g (M)
	Lieviti	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
	Muffe	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
	Salmonella spp	assente/25g	assente/25g
	Listeria monocytogenes 5UC*	assente/25g	assente/25g
Regolamento CE 2073/2005 – dove n = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M.			
8.SOSTANZE ANTIBIOTICHE	Assenti		
9.AFLATOSSINA M1 (valore limite riferito al latte lavorato)	<0.050 µg/kg; valore obiettivo < 0.030 µg/kg. Secondo legislazione vigente		
10.METALLI PESANTI piombo (valore limite riferito al latte lavorato)	0.020 mg /kg; secondo legislazione vigente		
cadmio (valore limite riferito al latte lavorato)	0.030 mg/kg; secondo legislazione vigente		
Cromo (valore limite riferito al latte lavorato)	0.030 mg/kg; secondo legislazione vigente		
11.CORTICOSTEROIDI	secondo legislazione vigente		
12.RESIDUI DI FITOFARMACI insetticidi organoclorurati	secondo legislazione vigente		
insetticidi organofosforati	secondo legislazione vigente		
13.POLICLOROBIFENILI (PCB)	secondo legislazione vigente		
redatto Zaira Canevese data 27/03/19		Verificato Maurizio Moro data 27/03/19	

LATTERIA E CASEIFICIO MORO S.r.l.
V. Postumia 28 /1 Motta di Livenza (TV)
Tel. 0422-768734 o 0422-861288
Fax: 0422-765443 o 0422-766365
Cod. Fisc. PI 00302410261

IT
05 219
CE

rev. 10
Pag. 2 di 2

14.CORPI ESTRANEI:	Assenti
15.ALLERGENI:	Latte e suoi componenti (caseina, lattosio) <i>Il prodotto può essere causa di disturbi in individui allergici al latte/intolleranti al latte</i>
16.MATURAZIONE	- il prodotto è pronto per il consumo dopo una breve maturazione di 8-10 giorni a una temperatura compresa tra 4 – 14°C.
17.VITA COMMERCIALE: a 4°C	- mantiene le caratteristiche sino a 120gg, dopo un periodo di stagionatura il prodotto assume caratteristiche organolettiche tipiche
18.STOCCAGGIO:	-in cella frigo a max 4°C
19.TRASPORTO E CONSERVAZIONE:	-Con mezzi refrigerati a 4°C, in cella frigo a 4°C.
20.CONFEZIONE:	forme sfuse sulle quali viene apposta un pelure riportante il produttore, la denominazione del prodotto, il bollino sanitario (IT 05 219 CE), un'etichetta riportante il lotto di produzione, gli ingredienti, la temperatura di conservazione.
21.IMBALLO / PALETTIZZAZIONE europallets(80cm x 120 cm)	- polistiroli contenenti 4 caciotte -Tara polistirolo:64g -dimensione polistirolo:(L x l x h) 27,5cm x 10cm x 27.5cm; -Strati per pallet n. 8 ; -Colli per strato: n.10 ; -Colli per pallet: n. 80 ;
22.DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100g di prodotto	Energia kJ 1368 kcal 330; grassi 28g di cui acidi grassi saturi 20g, carboidrati 0.5g di cui zuccheri 0g, Proteine 19g, sale 1.2g ;
23.DESTINATARI DEL PRODOTTO:	-G.D.,D.O,catering,somministratori (pizzerie,supermercati),consumatori finali
24.CODICE EAN:	-Prodotto: 2 967380 00xxxx -Bancale: -

Indicare eventuali variazioni concordate in sede di contratto (citare il punto variato, quanto concordato e firmare):