

LATTERIA E CASEIFICIO MORO S.r.l. V. Postumia 28 /1 Motta di Livenza (TV) Tel. 0422-768734 / 861288 Fax: 0422-765443 o 0422-766365 Cod. Fisc. PI 00302410261	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	SCHEDA TECNICA CACIOTTA Rev. 05 Pagina 1 di 2
--	-----------------------------------	--

1.DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	CACIOTTA SCODELLATA
	cod.405
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. ORIGINE DEL LATTE:ITALIA
	-Parte non edibile (crosta): trattamento superficiale con E235.
	-Parte non edibile (crosta): trattamento superficiale con E235.
4.CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	-Colore paglierino, odore tipico, gusto dolce e delicato, consistenza morbida;
5.ASPETTO:	-forma cilindrica con facce piane, scalzo arrotondato diametro 16cm (ca), scalzo di 6-8 cm (ca)
	pH: 5.00 - 5.40
	UMIDITA': 46% ± 4
	PROTEINA: 22 ± 4
	GRASSO TQ: 30% ± 5
	GRASSO SS: 55 %
	LATTOSIO: 1% ± 0.5
	SALE: 1.5% ± 1
6.COMPOSIZIONE CHIMICO-FISICA:	
i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.	
7.CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	Enterobacteriaceae: <10.000 ufc/g Escherichia coli: < 100 ufc/g Lieviti: <1000 ufc/g Muffe: <1000 ufc/g
(alla spedizione dal caseificio Moro)	
	Staphilococchi coagulasi positivi: n= 5, c= 2, m 10ufc/g M 100ufc/g;
	Salmonella spp: n=5, c= 0, m M assente in 25g
	Listeria monocytogenes: n=5, c= 0, m M assente in 25g
	Assenti
8.SOSTANZE ANTIBIOTICHE	
9.AFLATOSSINA M1	<0.050 µg/kg; valore obiettivo < 0.030 µg/kg. Secondo legislazione
(valore limite riferito al latte lavorato)	vigente
10.METALLI PESANTI piombo	0.020 mg /kg; secondo legislazione vigente
(valore limite riferito al latte lavorato)	
cadmio	0.030 mg/kg; secondo legislazione vigente
(valore limite riferito al latte lavorato)	
Cromo	0.030 mg/kg; secondo legislazione vigente
(valore limite riferito al latte lavorato)	
11.CORTICOSTEROIDI	secondo legislazione vigente
12.RESIDUI	secondo legislazione vigente
DI FITOFARMACI	
insetticidi organoclorurati	
insetticidi organofosforati	secondo legislazione vigente
13.POLICLOROBIFENILI (PCB)	secondo legislazione vigente
14.CORPI ESTRANEI:	Assenti
15.ALLERGENI:	Latte e suoi componenti (caseina, lattosio)
	Il prodotto può essere causa di disturbi in individui allergici al latte
	-il prodotto è pronto per il consumo dopo una breve maturazione di un paio di giorni a una temperatura compresa tra i 5-12°C.
16.MATURAZIONE:	

Redatto Canevese Zaira data 05-01-17	Approvato: Maurizio Moro data 05-01-17	Verificato: Maurizio Moro data 05-01-17
--------------------------------------	--	---

LATTERIA E CASEIFICIO MORO S.r.l. V. Postumia 28 /1 Motta di Livenza (TV) Tel. 0422-768734 / 861288 Fax: 0422-765443 o 0422-766365 Cod. Fisc. PI 00302410261	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	SCHEMA TECNICA CACIOTTA Rev. 05 Pagina 2 di 2
--	-----------------------------------	--

- 17.SHELF LIFE: - mantiene le caratteristiche sino a 45gg, dopo un periodo di stagionatura il prodotto assume caratteristiche organolettiche tipiche.
- 18.STOCCAGGIO: -a una temperatura di max 4°C
- 19.TRASPORTO
E CONSERVAZIONE: -Con mezzi coibentati a 4°C,
- in cella frigo a 4°C.
- 20.CONFEZIONE: -forme sfuse sulle quali viene apposta una 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: -polistiroli contenenti 4 caciotte
-dimensione polistirolo: (L x l x h) 27,5cm x 10cm x 27.5cm;
- 22.PALETTIZZAZIONE: -Strati per pallet n. 10 ;
europallets (80cm x 120 cm) -Colli per strato: n. 8 ;
-Colli per pallet: n. 80 ;
- 23.DICHIARAZIONE
NUTRIZIONALE: Energia kJ 1368 kcal 330; grassi 28g di cui acidi grassi saturi 20g,
valori medi per 100g di prodotto carboidrati 0.5g di cui zuccheri 0g, Proteine 19g,sale 1.2g ;
- 24.DESTINATARI
DEL PRODOTTO: -G.D.,D.O.,catering, somministratori (pizzerie, supermercati),
consumatori finali (giovani,adulti, anziani)
- 25.USO: - come formaggio da tavola
26. CODICE EAN: -Prodotto: -
-Bancale: -

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

Redatto Canevese Zaira data 05-01-17	Approvato: Maurizio Moro data 05-01-17	Verificato: Maurizio Moro data 05-01-17
--------------------------------------	--	---