

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 BOCCONCINI DI MOZZARELLA Rev. 08 Pag. 1 di 2
---	---	--

<p>1.DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:</p> <p>2.DEFINIZIONE:</p> <p>3.INGREDIENTI:</p> <p>4.CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</p> <p>5.ASPETTO:</p> <p>6.COMPOSIZIONE CHIMICO-FISICA:</p> <p><small>i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.</small></p> <p>7.CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:</p> <p><small>durante la shelf life del prodotto se conservato a max 4°C.</small></p> <p><small>i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.</small></p> <p>8.SOSTANZE ANTIBIOTICHE</p> <p>9.AFLATOSSINA M1 (valore limite riferito al latte lavorato)</p> <p>10.METALLI PESANTI piombo (valore limite riferito al latte lavorato)</p> <p>cadmio (valore limite riferito al latte lavorato)</p> <p>Cromo (valore limite riferito al latte lavorato)</p> <p>11.CORTICOSTEROIDI</p> <p>12.RESIDUI DI FITOFARMACI insetticidi organoclorurati insetticidi organofosforati</p> <p>13.POLICLOROBIFENILI (PCB)</p> <p>14.CORPI ESTRANEI:</p> <p>15.ALLERGENI:</p> <p>16.MATURAZIONE:</p> <p>17.VITA COMMERCIALE: (a 4°C)</p> <p>18.STOCCAGGIO:</p>	<p>Ovoline di mozzarella MORO 10g ca vaschetta da 1kg peso netto sgocciolato 1kg cod. prodotto 317</p> <p>-formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato</p> <p>-Latte, fermenti lattici , sale , caglio; correttore di acidità: acido citrico.</p> <p>-odore tipico</p> <p>-gusto latteo, dolce, delicato.</p> <p>-si presenta sottoforma sferoidale, privo di crosta, tessitura fibrosa, colore bianco latteo con riflessi paglierini.</p> <p>-pH: 5.60 - 6.30</p> <p>UMIDITA': max 64%</p> <p>GRASSO TQ: min 16%</p> <p>GRASSO SS: min 44 %</p> <p>PROTEINE: 18% ± 4</p> <p>LATTOSIO: 2% ± 1</p> <p>SALE: 1%± 0.5</p> <p>-Enterobacteriaceae.: <10.000 ufc/g</p> <p>Escherichia Coli: < 100 ufc/g</p> <p>Pseudomonas spp: < 10.000 ufc/g</p> <p>Bacillus cereus: <1.000 ufc/g</p> <p>Lieviti: <100 ufc/g</p> <p>Muffe: <100 ufc/g</p> <p>Staphilococcus coagulasi positivi: n= 5, c= 2, m 10ufc/g M 100ufc/g;</p> <p>Salmonella spp: n=5, c= 0, m M assente in 25g</p> <p>Listeria monocytogenes: n=5, c= 0, m M assente in 25g</p> <p>Assenti</p> <p><0.050 µg/kg; valore obiettivo < 0.030 µg/kg. Riferimento normativo Reg UE 165/2010 All. p.to 2.1.13</p> <p>0.020 mg /kg; riferimento normativo Reg CE 1881 / 2006 parte 3</p> <p>0.030 mg/kg Riferimento bibliografico</p> <p>0.030 mg/kg Riferimento bibliografico</p> <p>D.Lvo 16 marzo 2006, n.158</p> <p>DM 27/08/04 smi</p> <p>DM 27/08/04 smi</p> <p>Reg Ce 1259 / 2011 smi</p> <p>Assenti</p> <p>Latte e suoi componenti (caseina, lattosio) <i>Il prodotto può essere causa di disturbi in individui allergici al latte</i></p> <p>-il prodotto è pronto per il consumo dopo il confezionamento e dopo aver subito l'abbattimento termico a temperatura <4°C.</p> <p>-25 giorni (dal giorno di produzione)</p> <p>-in cella frigo a una temperatura max di 4°C.</p>
---	--

Redatto Zaira Canevese data 10-11-14	Approvato Maurizio Moro data 10-11-14	Verificato Maurizio Moro data 10-11-14
--------------------------------------	---------------------------------------	--

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 BOCCONCINI DI MOZZARELLA Rev. 08 Pag. 2 di 2
---	---	--

19. TRASPORTO E CONSERVAZIONE: -Con mezzi coibentati a 4°C, in cella frigo a 4°C.
20. CONFEZIONE: -Le confezioni riportano sul film di chiusura: la denominazione del prodotto, il marchio MORO e relativo indirizzo, il bollino sanitario del produttore CE IT 05 219, gli ingredienti, la scadenza, la temperatura max di conservazione, il peso (prodotto soggetto a calo peso naturale), il codice ean.
-Composizione vaschetta PP alimenti, dimensione 26cm; 16cm; 9.5cm.
-Film di chiusura: materiale accoppiato poliestere+polipropilene
21. IMBALLO: -3 pz x cartone
-Dimensione cartone: 49cm; 28cm; 11cm.
22. PALETTIZZAZIONE: -Strati per pallet n.10;
europallets (80cm x 120cm): -Colli per strato: n.6;
-Colli per pallet: 60 ;
23. RIFERIMENTI LEGISLATIVI: -Reg Ce 852-853-854/04; Reg Ce 2073/05; Reg. Ce 1441/07 ; Reg CE 1881 / 2006; Reg UE 165/2010; Reg UE 1169/2011
Reg Ce 1259 / 2011; DM 27/08/04 smi; D.Lvo 16 marzo 2006, n.158
kcal 260; kj 1078 per 100g di prodotto
Proteine 18%,carboidrati 2% di cui zuccheri 2, grassi 20 di cui saturi 13, fibre 0, sale 1%
24. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: -G.D, D.O.,catering, somministratori (venditori), consumatori finali (giovani, adulti e anziani)
25. DESTINATARI DEL PRODOTTO: -per il consumo diretto e in gastronomia.
26. USO.
27. CODICE EAN: -prodotto: 8 012400 003170;
-bancale: (15) xxxxxx (10) xxxxxx (02) 08012400003170 (17) xxxxxx (37) xx (00) 0800012400xxxxxxx

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

Redatto Zaira Canevese data 10-11-14	Approvato Maurizio Moro data 10-11-14	Verificato Maurizio Moro data 10-11-14
--------------------------------------	---------------------------------------	--