

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 0030241026	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	SCHEDA TECNICA MOZZARELLA FILO FILO' JULIENNE 4KG Rev. 04 Pag. 1 di 2
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

1.DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	MOZZARELLA FILO FILO' TAGLIO JULIENNE busta peso netto 4kg Cod.356
2.DEFINIZIONE:	-formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino pastorizzato
3.INGREDIENTI:	- <b>Latte</b> , cagliata di latte vaccino, sale e caglio; correttore di acidità: acido citrico. PAESE DI MUNGITURA: LATTE DI PAESI UE PAESE DI TRASFORMAZIONE: ITALIA
4.CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	-odore tipico gusto delicato.
5.ASPETTO:	-strisce di mozzarella ottenute dalla lavorazione della mozzarella filo
6.COMPOSIZIONE CHIMICO-FISICA: <small>i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.</small>	filiò; tessitura fibrosa, colore bianco latteo. pH: 5.60 - 6.30 UMIDITA': 51% ± 4 GRASSO TQ: 24% ± 4 GRASSO SS: 50% ± 3 PROTEINE: 23% ±4 LATTOSIO: 2% ±1 SALE: 1% ± 0.5
7.CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: <small>durante la shelf life del prodotto se conservato a max 4°C.</small>  <small>i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.</small>	Enterobacteriaceae: <10.000 ufc/g Escherichia coli: < 100 ufc/g Pseudomonas spp: < 10.000 ufc/g Lieviti: <1000 ufc/g Muffe: <1000 ufc/g 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
8.SOSTANZE ANTIBIOTICHE	Assenti
9.AFLATOSSINA M1 <small>(valore limite riferito al latte lavorato)</small>	<0.050 µg/kg; valore obiettivo < 0.030 µg/kg. Secondo legislazione vigente
10.METALLI PESANTI piombo <small>(valore limite riferito al latte lavorato)</small>	0.020 mg /kg; secondo legislazione vigente
cadmio <small>(valore limite riferito al latte lavorato)</small>	0.030 mg/kg; secondo legislazione vigente
Cromo <small>(valore limite riferito al latte lavorato)</small>	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
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</i>
16.MATURAZIONE	-il prodotto è pronto per il consumo dopo il confezionamento e dopo aver subito l'abbattimento termico a temperatura <4°C.
17.VITA COMMERCIALE: <small>a 4°C</small>	-25 giorni (dal giorno di produzione)
18.STOCCAGGIO:	-in cella frigo a una temperatura max di 4°C

Redatto Canevese Zaira data 22-01-17	Approvato: Maurizio Moro data 22-01-17	Verificato: Maurizio Moro data 22-01-17
--------------------------------------	----------------------------------------	-----------------------------------------

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 0030241026	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	SCHEMA TECNICA MOZZARELLA FILO FILO' JULIENNE 4KG Rev. 04 Pag. 2 di 2
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

19. TRASPORTO E CONSERVAZIONE: -Con mezzi coibentati a 4°C, in cella frigo a 4°C.
20. CONFEZIONE: -il prodotto è confezionato in film plastico per alimenti di color blu termosaldato.  
Le confezioni riportano: il produttore, il bollino sanitario (IT 05 219 CE), la scadenza, gli ingredienti, la dichiarazione nutrizionale, la temperatura massima di conservazione, il peso
21. IMBALLO: -2 confezioni x cartone, il cartone costituisce l'unità di vendita;  
-Dimensione cartone : (L x l x h) 39,5mm x 22cm x 24cm;
22. PALETTIZZAZIONE: europalets(80cm x 120 cm) -Strati per pallet: n. 4  
-Colli per strato: n.10  
-Colli per pallet: n.40
23. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: Energia kJ 1295 kcal 312; grassi 24g di cui acidi grassi saturi 16g, carboidrati 1.0g di cui zuccheri 1.0g, Proteine 23g, sale 1.0g ;  
valori medi per 100g di prodotto
24. DESTINATARI DEL PRODOTTO: -G.D, D.O., catering, somministratori (pizzerie, ristoranti).
25. USO -guarnizione di pizze, preparazioni gastronomiche.
26. CODICE EAN: -Prodotto: 8 012400 003439;  
-Bancale: (15) xxxxxx (10) xxxxxx (02) 08012400003439 (17) xxxxxx (37) xx (00) 0800012400xxxxxxx

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

---



---

Redatto Caneve Zaira data 22-01-17	Approvato: Maurizio Moro data 22-01-17	Verificato: Maurizio Moro data 22-01-17
------------------------------------	----------------------------------------	-----------------------------------------