

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>LATTERIA E CASEIFICIO MORO S.r.l.</b><br>V. Postumia 28 /1 Motta di Livenza (TV)<br>Tel. 0422-768734 / 861288 Fax: 0422-765443<br>o 0422-766365 Cod. Fisc. PI 0030241026 | <b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br/>HACCP</b> | <b>SCHEDA TECNICA<br/>MOZZARELLA PER PIZZA</b><br>Rev. 09<br>Pag. 1 di 2 |
|---|---|--|

|  |  |
|--|--|
| 1.DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:  | <b>MOZZARELLA FILONI MORO SV peso netto 1Kg</b><br>cod. 321  |
| 2.DEFINIZIONE:   | -formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato   |
| 3.INGREDIENTI:   | - <b>Latte</b> , fermenti lattici, sale , caglio microbico; correttore di acidità: acido citrico.<br>PAESE DI MUNGITURA: LATTE DI PAESI UE<br>PAESE DI TRASFORMAZIONE: ITALIA  |
| 4.CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:  | -odore tipico<br>gusto latteo, dolce, delicato.  |
| 5.ASPETTO:   | -Si presenta sotto forma di cilindri del peso di 1000 g<br>Il prodotto è privo di crosta, tessitura fibrosa, colore bianco latteo.   |
| 6.COMPOSIZIONE CHIMICO-FISICA:<br><small>i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.</small>  | pH: 5.60 - 6.30<br>UMIDITA': 51% ± 4<br>GRASSO TQ: 24% ± 4<br>GRASSO SS: 50% ± 3<br>PROTEINE: 23% ±4<br>LATTOSIO: 2% ±1<br>SALE: 1% ± 0.5  |
| 7.CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:<br><small>durante la shelf life del prodotto se conservato a max 4°C.<br/><br/>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<br>Escherichia coli: < 100 ufc/g<br>Pseudomonas spp: < 10.000 ufc/g<br>Lievit: <1000 ufc/g<br>Muffe: <1000 ufc/g<br>Staphilococchi coagulasi positivi: n= 5, c= 2, m 10ufc/g M 100ufc/g;<br>Salmonella spp: n=5, c= 0, m M assente in 25g<br>Listeria monocytogenes: n=5, c= 0, m M assente in 25g |
| 8.SOSTANZE ANTIBIOTICHE  | Assenti  |
| 9.AFLATOSSINA M1<br><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<br><small>(valore limite riferito al latte lavorato)</small>   | 0.020 mg /kg; secondo legislazione vigente   |
| cadmio<br><small>(valore limite riferito al latte lavorato)</small>  | 0.030 mg/kg; secondo legislazione vigente  |
| Cromo<br><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)<br><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.<br>-25 giorni (dal giorno di produzione)  |
| 17.VITA COMMERCIALE:<br><small>a 4°C</small>   | -in cella frigo a una temperatura max di 4°C   |
| 18.STOCCAGGIO:   | -Con mezzi coibentati a 4°C, in cella frigo a 4°C.   |
| 19.TRASPORTO E CONSERVAZIONE:  | -film plastico accoppiato e termosaldato sottovuoto.   |
| 20.CONFEZIONE:   | Le confezioni riportano: la denominazione del prodotto, il produttore, il bollino sanitario(IT 05 219 CE), gli ingredienti, la scadenza, la temperatura, max di conservazione, il peso, le informazioni nutrizionali   |

|                                      |                                       |  |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--|
| Redatto Zaira Canevese data 06-05-17 | approvato Maurizio Moro data 06-05-17 | verificato Maurizio Moro data 06-05-17 |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--|

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>LATTERIA E CASEIFICIO MORO S.r.l.</b><br>V. Postumia 28 /1 Motta di Livenza (TV)<br>Tel. 0422-768734 / 861288 Fax: 0422-765443<br>o 0422-766365 Cod. Fisc. PI 0030241026 | <b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO<br/>HACCP</b> | <b>SCHEDA TECNICA<br/>MOZZARELLA PER PIZZA</b><br>Rev. 09<br>Pag. 2 di 2 |
|---|---|--|

e il codice ean

21. IMBALLO: -15 confezioni x cartone;  
-Dimensione cartone: (L x l x h) 21.5cm x 40cm x 24cm;
22. PALETTIZZAZIONE: -Strati per pallet n. 4 ;  
europallets(80cm x 120 cm) -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,  
valori medi per 100g di prodotto carboidrati 1.0g di cui zuccheri 1.0g, Proteine 23g, sale 1.0g ;
24. DESTINATARI DEL PRODOTTO: -G.D, D.O., catering, somministratori (pizzerie, ristoranti), consumatori finali (giovani, adulti, anziani)
25. USO -guarnizione di pizze, preparazioni gastronomiche e anche come formaggio da tavola
26. CODICE EAN: -Prodotto: -8 012400 003217;  
-Bancale: (15) xxxxxx (10) xxxxxx (02) 08012400003217 (17) xxxxxx (37) xx (00) 0800012400xxxxxxxx

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

---



---

|                                      |                                       |  |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--|
| Redatto Zaira Canevese data 06-05-17 | approvato Maurizio Moro data 06-05-17 | verificato Maurizio Moro data 06-05-17 |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--|