

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 PER PIZZA Rev. 07 Pag. 1 di 2
---	-----------------------------------	---

1.DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	MOZZARELLA FIOR DI LATTE SV peso netto 1 Kg cod. 301
2.DEFINIZIONE:	-formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato
3.INGREDIENTI:	-Latte , fermenti lattici, sale , caglio; correttore di acidità: acido citrico. PAESE DI MUNGITURA: LATTE DI PAESI UE PAESE DI TRASFORMAZIONE: ITALIA
4.CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	-odore tipico gusto latteo, dolce, delicato.
5.ASPETTO:	-Si presenta sotto forma di cilindri del peso di 1000 g Il prodotto è privo di crosta, tessitura fibrosa, colore bianco latteo.
6.COMPOSIZIONE CHIMICO-FISICA:	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:	Enterobacteriaceae: <10.000 ufc/g Escherichia coli: < 100 ufc/g Pseudomonas spp: < 10.000 ufc/g Lievit: <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 (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 insetticidi organofosforati	secondo legislazione vigente 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.SHELF LIFE:	- 25 giorni (dal giorno di produzione)
18.STOCCAGGIO:	-in cella frigo a una temperatura max di 4°C
19.TRASPORTO E CONSERVAZIONE:	-Con mezzi coibentati a 4°C, in cella frigo a 4°C.
20.CONFEZIONE:	-film plastico accoppiato e termosaldato sottovuoto. 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 Canevese Zaira data 06-05-17	Approvato: Maurizio Moro data 06-05-17	Verificato: Maurizio Moro data 06-05-17
--------------------------------------	--	---

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	SCHEDA TECNICA MOZZARELLA PER PIZZA Rev. 07 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 003019;
-Bancale: (15) xxxxxx (10) xxxxxx (02) 08012400003019 (17) xxxxxx
(37) xx (00) 0800012400xxxxxxxxx

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

Redatto Canevese Zaira data 06-05-17	Approvato: Maurizio Moro data 06-05-17	Verificato: Maurizio Moro data 06-05-17
--------------------------------------	--	---