

1.DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	RICOTTA in vaschetta grande peso netto 1500g Cod 808		
2.DEFINIZIONE:	- Latticino ottenuto dalla denaturazione acido-termica delle siero proteine del siero stabilizzato termicamente.		
3.INGREDIENTI:	- siero di latte vaccino, latte vaccino , panna, sale, correttore di acidità: acido citrico. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA		
4.CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	-odore caratteristico di latte; colore bianco, sapore dolce, fresco.		
5.ASPETTO:	-struttura omogeneizzata.		
6.COMPOSIZIONE CHIMICO-FISICA: i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.	pH: 5.70 – 6.40 UMIDITA': 82% ± 1 GRASSO TQ: 5% ± 2 PROTEINA: 10% ± 1 LATTOSIO: 3% ± 1 SALE: 0.2 ± 0.05		
7.CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: durante la shelf life del prodotto se conservato a max 4°C. i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.	Parametro	Valore guida	Limite di attenzione
	Enterobacteriaceae	<1.000 ufc/g	<10.000 ufc/g
	Escherichia coli* – n=5UC e C=2	<100 ufc/g (m)	<1.000 ufc/g (M)
	Stafilococchi coagulasi +* - n=5UC e C=2	<10 ufc/g (m)	<100 ufc/g (M)
	Carica batterica totale	<1.000 ufc/g	<10.000 ufc/g
	Bacillus cereus	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
	Lieviti	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
	Muffe	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
	Salmonella spp	assente/25g	assente/25g
Listeria monocytogenes 5UC*	assente/25g	assente/25g	
Regolamento CE 2073/2005 – dove n = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M.			
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	secondo legislazione vigente		



MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP

SCHEDA TECNICA
RICOTTA
CIOTOLA 1.5KG

LATTERIA E CASEIFICIO MORO S.r.l.
V. Postumia 28 /1 Motta di Livenza (TV)
Tel. 0422-768734 o 0422-861288
Fax: 0422-765443 o 0422-766365
Cod. Fisc. PI 00302410261

IT
05 219
CErev. 11
Pag. 2 di 2

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) <i>Il prodotto può essere causa di disturbi in individui allergici al latte/intolleranti al latte</i>
16.MATURAZIONE	-il prodotto è pronto per il consumo una volta confezionato e dopo aver subito l'abbattimento della temperatura a valori < a 4°C
17.VITA COMMERCIALE: a 4°C	-45 giorni dal giorno di produzione. Lotto (data di scadenza)
18.STOCCAGGIO:	-in cella frigo a max 4°C
19.TRASPORTO E CONSERVAZIONE:	-Con mezzi refrigerati a 4°C, in cella frigo a 4°C.
20.CONFEZIONE:	Vaschetta tronco conica in polipropilene per alimenti; dimensioni: diametro superiore 200mm, inferiore 115mm, altezza 105mm.
21.IMBALLO / PALETTIZZAZIONE europallets (80cm x 120cm)	Chiusura con film plastico per alimenti riportante: la denominazione del prodotto, il logo e l'indirizzo del produttore, il bollino sanitario, gli ingredienti , la scadenza del prodotto, il peso, la temperatura di conservazione e il codice ean. -n. cartoni 100 -n. cartoni per strato 10 -n. strati 10 dimensione cartone: (L x l x h) 39cm x 22.5cm x14.5cm; contenente due vaschette
22.DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100g di prodotto	Energia kJ 446 kcal 107; grassi 6.5g di cui acidi grassi saturi 4.6g, carboidrati 3.9g di cui zuccheri 3.7g, Proteine 8.2g,sale 0.13g ;
23.DESTINATARI DEL PRODOTTO:	- G.D, D.O.,catering, somministratori (pizzerie, supermercati), consumatori finali (giovani, adulti, anziani)
24.USO	- per il consumo diretto e in gastronomia
25.CODICE EAN:	-Confezione: <u>8 012400 008083</u> -bancale: (15) xxxxxx (10) xxxxxx (02) 08012400008083 (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 25/10/18

Verificato Maurizio Moro data 25/10/18