

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 STRACCHINO Rev 08 Pagina 1 di 2
--	-----------------------------------	---

1.DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	STRACCHINO 500g cod. prodotto 2002
2.DEFINIZIONE:	-formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino intero pastorizzato
3.INGREDIENTI:	- Latte , fermenti lattici vivi, sale , caglio. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA
4.CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	-odore tipico di un prodotto fresco, dolce, latteo non eccessivo. - sapore dolce, fresco, fondente in bocca.
5.ASPETTO / CONSISTENZA	-Forma di parallelepipedo -Pasta morbida, cremosa, con tessitura omogenea, uniforme compatta priva di occhiatura e spalmabile; può evidenziare parti molli, aderenti all'incarto ma non particolarmente asciutte o secche.
6.COMPOSIZIONE CHIMICO-FISICA:	pH: 5.05-5.20 UMIDITA': 59-65% GRASSO TQ: > 20% PROTEINE: > 14%
<small>i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.</small>	
7.CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	Enterobacteriaceae: <1.000 ufc/g Escherichia coli: < 100 ufc/g Pseudomonas: <300.000 ufc/g Lievit: <100.000 ufc/g Muffe: <1000 ufc/g
<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>	
Staphilococchi coagulasi positivi: n= 5, c= 2, m 100ufc/g M 1000ufc/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	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 una breve maturazione di 5-7 giorni
17.SHELF LIFE:	-20 giorni (dal giorno di confezionamento)

redatto Zaira Canevese data 07-06-17	approvato Maurizio Moro data 07-06-17	verificato Maurizio Moro data 07-06-17
--------------------------------------	---------------------------------------	--

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 00302410261	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	SCHEDA TECNICA STRACCHINO Rev 08 Pagina 2 di 2
--	-----------------------------------	---

18. TRASPORTO E CONSERVAZIONE: -Con mezzi coibentati a 4°C, in cella frigo a 4°C.
19. CONFEZIONE: -vaschetta in polipropilene x alimenti, secondo incarto con film accoppiato (nylon 15 MY + PE bianco 40MY) termosaldato a forma di bustina.
Formato di vendita: Flow/Pack (ATM PROTETTIVA)
La confezione riporta: la denominazione del prodotto, il bollino sanitario (IT 05 220 CE), gli ingredienti, la scadenza, la temperatura max di conservazione, il peso.
20. IMBALLO: -4 pezzi da 500g per cartone;
-Peso lordo del collo 2,150kg ca
dimensione cartone: (L x l x h) 26cm x 25cm x 6cm
21. PALETTIZZAZIONE: (europallets 80cmx120cm) -Strati per pallet 10
-Colli per strato 12
-Colli per pallet 120
22. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: Energia kJ 1045 kcal 252; grassi 21.6g di cui acidi grassi saturi 15g, carboidrati 0.2g di cui zuccheri 0.1g, Proteine 14g, sale 0.43g ;
valori medi per 100g di prodotto
23. DESTINATARI DEL PRODOTTO: - G.D., D.O., catering, somministratori (venditori), consumatori finali (giovani, adulti, anziani)
24. USO - come formaggio da tavola o in preparazioni gastronomiche.
25. CODICE EAN -Prodotto: -
-Bancale: (3102) xxxxxx (10) xxxxxx (02)
9801240020026 (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 07-06-17	approvato Maurizio Moro data 07-06-17	verificato Maurizio Moro data 07-06-17
--------------------------------------	---------------------------------------	--