

Capurso Azienda Casearia Srl <i>Stabilimento di Gioia del Colle (Ba)</i>	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev 11 del 27.12.2017
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO		

STRACCIATELLA

TIPOLOGIA

Formaggio fresco a pasta filata con panna. Prodotto ottenuto da pasta filata sfilacciata con aggiunta di panna UHT.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Stracciatella

FORMATI: (peso)

Stracciatella: 140 g, 200 g, 250 g, 300 g, 1 kg, 3 kg.

Tutti i prodotti sono soggetti a variazioni di peso.

INGREDIENTI

Panna UHT (60%), **latte** pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico.

ORIGINE DEL LATTE

Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Composta da pasta filata sfilacciata compatta ed elastica, impregnata di panna. Il colore è lucido e biancastro. Il gusto è delicato con un vago sentore di fermenti lattici.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Umidità: 62 - 66 % (p/p)

Materia grassa s.s.: 59 - 68 % (p/p)

pH: 5.90 – 6.40

Fosfatasi: negativa

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
valori medi per 100 g di prodotto		*%AR
Energia	1023 kJ / 247 kcal	12
Grassi	23 g	32
di cui acidi grassi saturi	15 g	74
Carboidrati	2,2 g	<1
di cui zuccheri	1,5 g	2
Proteine	9 g	18
Sale	0,68 g	11

*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Escherichia Coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi aureus coag. +	UFC/g	< 100
Salmonelle	UFC/25 g	assenti
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	assenti

Capurso Azienda Casearia Srl <i>Stabilimento di Gioia del Colle (Ba)</i>	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev 11 del 27.12.2017
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO		

ALLERGENI

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

RESIDUI ED ADDITIVI

Limiti previsti Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010

SHELF-LIFE

18 giorni

CONDIZIONI DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione e trasporto da 0 °C a + 4 °C.

Una volta aperta la confezione consumare entro 2 giorni.

Il prodotto può essere consumato da tutti ad eccezione degli intolleranti al latte e ai prodotti a base di latte (compreso il lattosio)