

| | | |
|---|-----------------------------------|--|
| 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 | SCHEMA TECNICA CACIOTTA Rev. 10 Pagina 1 di 2 |
|---|-----------------------------------|--|

| | |
|---|--|
| 1.DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: | CACIOTTA peso netto 700 g cod.403 |
| 2.DEFINIZIONE: | -formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino intero pastorizzato |
| 3.INGREDIENTI: | (prodotta a crosta non edibile). -Parte edibile: latte , fermenti lattici, sale ,caglio. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA |
| 4.CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: | -Parte non edibile (crosta): trattamento superficiale con E235. -Calore paglierino, odore tipico, gusto dolce e delicato, consistenza morbida; |
| 5.ASPETTO: | -forma cilindrica con facce piane, diametro 10-11 cm, scalzo di 6-8 cm |
| 6.COMPOSIZIONE CHIMICO-FISICA: i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo. | pH: 5.00 - 5.40 UMIDITA': 46% ± 4 PROTEINA: 22 ± 4 GRASSO TO: 30% ± 5 GRASSO SS: 56 % LATTOSIO: 1% ± 0.5 SALE: 1% ± 0.5 |
| 7.CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: (alla spedizione dal caseificio Moro) | Enterobacteriaceae: <10.000 ufc/g Escherichia coli: < 100 ufc/g Lieviti: <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 | secondo legislazione vigente |
| 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 un paio di giorni a una temperatura compresa tra i 5-12°C. |

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Redatto Canevese Zaira data 14-02-18 | Approvato: Maurizio Moro data 14-02-18 | Verificato: Maurizio Moro data 14-02-18 |
|--------------------------------------|--|---|

| | | |
|---|-----------------------------------|--|
| 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 | SCHEMA TECNICA CACIOTTA Rev. 10 Pagina 2 di 2 |
|---|-----------------------------------|--|

- 17.SHELF LIFE: - mantiene le caratteristiche sino a 150gg, dopo un periodo di stagionatura il prodotto assume caratteristiche organolettiche tipiche.
- 18.STOCCAGGIO: -a una temperatura di max 4°C
- 19.TRASPORTO
E CONSERVAZIONE: -Con mezzi coibentati a 4°C,
- in cella frigo a 4°C.
- 20.CONFEZIONE: -forme sfuse sulle quali viene apposta una pelure riportante il produttore, la denominazione del prodotto, il bollino sanitario (IT 05 219 CE), un'etichetta riportante il lotto di produzione, gli ingredienti, la temperatura di conservazione.
- 21.IMBALLO: -polistiroli contenenti 4 caciotte
-dimensione polistirolo: (L x l x h) 27,5cm x 10cm x 27.5cm;
- 22.PALETTIZZAZIONE:
europallets (80cm x 120 cm) -Strati per pallet n. 10 ;
-Colli per strato: n. 8 ;
-Colli per pallet:n. 80 ;
- 23.DICHIARAZIONE
NUTRIZIONALE:
valori medi per 100g di prodotto Energia kJ 1368 kcal 330; grassi 28g di cui acidi grassi saturi 20g, carboidrati 0.5g di cui zuccheri 0g, Proteine 19g,sale 1.2g ;
- 24.DESTINATARI
DEL PRODOTTO: -G.D.,D.O., catering, somministratori (pizzerie, supermercati), consumatori finali (giovani,adulti, anziani)
- 25.USO: - come formaggio da tavola
26. CODICE EAN: -Prodotto: -
-Bancale: -

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

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Redatto Canevese Zaira data 14-02-18 | Approvato: Maurizio Moro data 14-02-18 | Verificato: Maurizio Moro data 14-02-18 |
|--------------------------------------|--|---|