

LATTERIA E CASEIFICIO MORO S.r.l. V. Postumia 28 /1 Motta di Livenza (TV) Tel. 0422-768734 / 861288 Fax: 0422-765443 / 0422-766365 Cod. Fisc. PI 00302410261	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	SCHEDA TECNICA BOCCONCINI DI MOZZARELLA Rev. 09 Pag. 1 di 2
---	---	--

1.DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	BOCCONCINO MORO peso netto sgocciolato 100gr cod. prodotto 311
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 sferoidale, privo di crosta, tessitura fibrosa, colore bianco latteo.
6.COMPOSIZIONE CHIMICO- FISICA: <small>i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.</small>	pH: 5.60 - 6.30 UMIDITA': 61% ± 3 GRASSO TQ: min 16% GRASSO SS: min 44 % PROTEINE: 18% ± 4 LATTOSIO: 2% ± 1 SALE: 1%± 0.5
7.CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: <small>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.</small>	Enterobacteriaceae: <10.000 ufc/g Escherichia coli: < 100 ufc/g Pseudomonas spp: < 10.000 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 <small>(valore limite riferito al latte lavorato)</small>	<0.050 µg/kg; valore obiettivo < 0.030 µg/kg. Secondo legislazione vigente
10.METALLI PESANTI piombo <small>(valore limite riferito al latte lavorato)</small>	0.020 mg /kg; secondo legislazione vigente
cadmio <small>(valore limite riferito al latte lavorato)</small>	0.030 mg/kg; secondo legislazione vigente
Cromo <small>(valore limite riferito al latte lavorato)</small>	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 il confezionamento e dopo aver subito l'abbattimento termico a temperatura <4°C.
17.VITA COMMERCIALE: <small>a 4°C</small>	-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.

Redatto Zaira Canevese data 13-02-17	Approvato Maurizio Moro data 13-02-17	Verificato Maurizio Moro data 13-02-17
--------------------------------------	---------------------------------------	--

LATTERIA E CASEIFICIO MORO S.r.l. V. Postumia 28 /1 Motta di Livenza (TV) Tel. 0422-768734 / 861288 Fax: 0422-765443 / 0422-766365 Cod. Fisc. PI 00302410261	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	SCHEDA TECNICA BOCCONCINI DI MOZZARELLA Rev. 09 Pag. 2 di 2
---	---	--

20. CONFEZIONE: Film plastico accoppiato e termosaldato con acqua di governo;
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 e il codice ean
21. IMBALLO: -30 pz x cartone
-Dimensione cartone: (L x l x h) 38cm x14cm x 24cm;
22. PALETTIZZAZIONE: -Strati per pallet n. 7 ;
europallets (80cm x 120cm): -Colli per strato: n. 10 ;
-Colli per pallet: 70 ;
23. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: Energia kJ 1078 kcal 260; grassi 20g di cui acidi grassi saturi 13g, carboidrati 2.0g di cui zuccheri 2.0g, Proteine 18g, sale 1.0g ;
valori medi per 100g di prodotto
24. DESTINATARI DEL PRODOTTO: -G.D, D.O., catering, somministratori (venditori), consumatori finali (giovani, adulti e anziani)
25. USO. -per il consumo diretto e in gastronomia.
26. CODICE EAN: -prodotto: 8 012400 003118;
-bancale: (15) xxxxxx (10) xxxxxx (02) 08012400003118 (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 13-02-17	Approvato Maurizio Moro data 13-02-17	Verificato Maurizio Moro data 13-02-17
--------------------------------------	---------------------------------------	--