

 Ostuni (BR)	<b>Piano Aziendale di Autocontrollo</b> <b>elaborato con metodo H.A.C.C.P</b>	<b>Edizione: 01 del 14/10/2021</b> <b>Rev. 00</b>



## SCHEDA TECNICA

### "Burrata"

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	<b>"Caseificio MASSERIA AIA ANTICA"</b> <b>Via del Commercio, 14 –72017 – Ostuni (BR)</b> <b>P. IVA. e C.F.: 02247710748</b>
----------------------------	--

DEFINIZIONE E ASPETTO	Formaggio fresco a pasta filata con aggiunta di panna; a struttura morbida, soffice e cremosa.
SAPORE	Sapido, delicato, caratteristico di latticino fresco
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA	Latte pugliese della murgia tarantina e della provincia di brindisi
INGREDIENTI	Latte crudo, panna UHT, sale, acido citrico, caglio
VALORI NUTRIZIONALI MEDI	<b>Valore energetico:</b> <b>280 Kcal/ 100gr</b> <b>1171 KJ/100gr</b> <b>Grassi totali: 22,0%</b> <b>Acidi grassi saturi: 14,0 g/100g</b> <b>Proteine: 15 - g/100g</b> <b>Carboidrati: 2,2 g/100g</b> <b>di cui Zuccheri: 0,5g/100g</b> <b>Sale: 600 mg</b>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE A SPEDIZIONE (valori min e max in %)	Umidità: 55 % Proteine: 15-17% Carboidrati: 2,0 -3,0% Grasso su S.S.: min 44% pH: 5,2-5,8 sale (Na): 600 mg/100g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E.Coli <10ufc/g; Staphilococcus aureus <10ufc/g; Salmonella spp= assente in 25g; Listeria m assente/25g come da Reg. CE 2073/05 e 1441/07
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Temperatura compresa tra i 4 ± 2°C
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte incluso il Lattosio
MODALITA' DI UTILIZZO E VENDITA	Formaggio da utilizzare tal quale o come ingrediente per la preparazione di antipasti
LIMITE DI CONSUMO (gg dalla produzione)	10
IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE	Giorno progressivo annuo di produzione