

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


**SCHEDA TECNICA**
**“FORMAGGIO VACCINO**
**(MORBIDELLO AL PEPERONCINO)”**

<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	<b>“Caseificio MASSERIA AIA ANTICA” Via del Commercio, 14 –72017 – Ostuni (BR) P. IVA. e C.F.: 0224771074</b>
---------------------------------------	---

<b>INGREDIENTI</b>	Latte crudo, sale, caglio, fermenti lattici, peperoncino (<2%)
<b>ORIGINE MATERIA PRIMA</b>	Latte pugliese della murgia tarantina e della provincia di brindisi
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Formaggio a pasta semidura a base di latte vaccino, caglio e fermenti lattici, con aggiunta di peperoncino. Presenta una crosta sottile, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle utilizzate come contenitori, di colore bianco porcellanato quando è fresca o giallo paglierino se il formaggio viene fatto stagionare. L'interno ha una pasta compatta con scarsa occhiatura, morbido-elastica quando è fresca, più dura con l'aumentare della stagionatura. L'aroma è legato alle essenze presenti nelle erbe dei pascoli e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione dei bovini. Ha sapore tipico, rumorosità e sensazione di gommosità alla masticazione, specie nei primi periodi successivi alla produzione e di peperoncino quando si incontra nella pasta.
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI</b>	<b>Valore energetico:</b> <b>321 Kcal/ 100gr</b> <b>1343 KJ/100gr</b> <b>Grassi totali: 26,3 g/100g</b> <b>Acidi grassi saturi: 16,6 g/100g</b> <b>Proteine: 19,1 - g/100g</b> <b>Carboidrati: 0,9 g/100g</b> <b>di cui Zuccheri: 0,6 g/100g</b> <b>Sale: 550 mg</b>
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE A SPEDIZIONE (valori min e max in %)</b>	Umidità: 30 % Proteine: 19-20% Carboidrati: 0,5 -0,8% Grasso su S.S.: min 44% pH: 4,8-5,1 sale (Na): 550 mg/100g

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	E.Coli <10ufc/g; Staphilococcus aureus <10ufc/g;
--	---

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

	Salmonella spp= assente in 25g; Listeria m assente/25g come da Reg. CE 2073/05 e 1441/07
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO</b>	Temperatura compresa tra i 4 ± 2°C
<b>ALLERGENI</b>	Latte e prodotti a base di latte incluso Lattosio
<b>MODALITA' DI UTILIZZO E VENDITA</b>	Formaggio da utilizzare tal quale o come ingrediente per la preparazione di antipasti
<b>LIMITE DI CONSUMO (gg dalla produzione)</b>	50
<b>IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE</b>	Giorno progressivo annuo di produzione