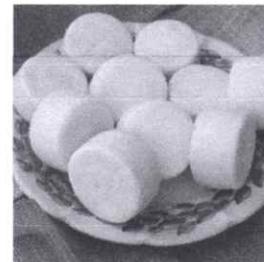


 Ostuni (BR)	<b>Piano Aziendale di Autocontrollo          elaborato con metodo H.A.C.C.P</b>	<b>Edizione: 01 del 14/10/2021          Rev. 00</b>
---	---	---



## SCHEDA TECNICA

### “CACIORICOTTA MISTO”

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

<b>INGREDIENTI</b>	Latte vaccino, latte di capra, sale, caglio
<b>ORIGINE MATERIA PRIMA</b>	Latte pugliese della murgia tarantina e della provincia di brindisi
<b>VALORI NUTRIZIONALI          MEDI</b>	<b>Valore energetico: 280 Kcal/ 100gr          1171 KJ/100gr</b> <b>Grassi totali: 20.0 g/100g</b> <b>Acidi grassi saturi: 13.00 g/100g</b> <b>Proteine: 22.0 - g/100g</b> <b>Carboidrati: 4.8 g/100g</b> <b>di cui Zuccheri: 4.6 g/100g</b> <b>Sale 1.0 g</b>
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE A SPEDIZIONE          (valori min e max in %)</b>	Umidità: 45,0 % Proteine: 20-25% Carboidrati: 4,5 -4,8% Grasso su S.S.: min 44% pH: 5,1-5,5 sale (Na): 1.0 g/100g
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	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
<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 il 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>	365
<b>IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE</b>	Giorno progressivo annuo di produzione