

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

SCHEMA TECNICA

“FAGOTTINI CON RICOTTA FRESCA”

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

DEFINIZIONE E ASPETTO	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino crudo; di colore bianco latte dalle varie forme: tondeggianti, sferoidale con testina.
SAPORE	Sapido, delicato, caratteristico di latticino fresco
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA	Latte pugliese della murgia tarantina e della provincia di brindisi
INGREDIENTI	Latte crudo, sale, acido citrico, caglio, ricotta (siero di latte, latte, sale)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI	Valore energetico: 220 Kcal/ 100gr 920 KJ/100gr Grassi totali: 17% Acidi grassi saturi: 10 g/100g Proteine: 15,5 - g/100g Carboidrati: 1,0 g/100g Di cui zuccheri: 0,8 g Sale: 400 mg
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE A SPEDIZIONE (valori min e max in %)	Umidità: 60 % Proteine: 17-18% Carboidrati: 2,2 -3,0% Grasso su S.S.: min 44% pH: 5,2-5,8 sale (NaCl): 0,4 -0,6 %
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 primi e secondi piatti
LIMITE DI CONSUMO (gg dalla produzione)	30
IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE	Giorno progressivo annuo di produzione