

 <b>MASSERIA AIA ANTICA</b> 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>



## SCHEMA TECNICA

### “FAGOTTINI CON SPECK”

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>
----------------------------	--

<b>DEFINIZIONE E ASPETTO</b>	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino crudo; di colore bianco latte dalle varie forme: tondeggianti, sferoidale con testina.
<b>SAPORE</b>	Sapido, delicato, caratteristico di latticino fresco
<b>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</b>	Latte pugliese della murgia tarantina e della provincia di brindisi
<b>INGREDIENTI</b>	Latte crudo, sale, acido citrico, caglio, speck
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI</b>	<b>Valore energetico: 255 Kcal/ 100gr</b> <b>1067 KJ/100gr</b> <b>Grassi totali: 22%</b> <b>Acidi grassi saturi: 14,5 g/100g</b> <b>Proteine: 19,5 - g/100g</b> <b>Carboidrati: 2,5 g/100g</b> <b>Di cui zuccheri: 2,0 g</b> <b>Sale: 500 mg</b>
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE A SPEDIZIONE (valori min e max in %)</b>	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 %
<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 primi e secondi piatti
<b>LIMITE DI CONSUMO (gg dalla produzione)</b>	30
<b>IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE</b>	Giorno progressivo annuo di produzione