

 Ostuni (BR)	<b>Piano Aziendale di Autocontrollo</b> elaborato con metodo H.A.C.C.P	<b>Edizione: 01 del 14/10/2021</b> <b>Rev. 02 ottobre 2022</b>



## SCHEMA TECNICA

### “FORMAGGIO VACCINO (TEGGIO)”

<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.: 0224771074</b>
-----------------------------------	---

<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte crudo, sale, caglio, fermenti lattici</b>
<b>ORIGINE MATERIA PRIMA</b>	Latte pugliese della murgia tarantina e della provincia di brindisi
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI</b>	<b>Valore energetico:</b> <b>357 Kcal/ 100gr</b> <b>1494 KJ/100gr</b> <b>Grassi totali: 31,5 g/100g</b> <b>Acidi grassi saturi: 16,0 g/100g</b> <b>Proteine: 17,0 - g/100g</b> <b>Carboidrati:1,2 g/100g</b> <b>di cui Zuccheri: 0,9 g/100g</b> <b>Sale: 50 mg</b>
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE A SPEDIZIONE</b> (valori min e max in %)	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; 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>	50
<b>IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE</b>	Giorno progressivo annuo di produzione