


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




“FORMAGGIO VACCINO (MORBIDELLO AL PISTACCHIO)”

| | |
|---------------------------------------|---|
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | “Caseificio MASSERIA AIA ANTICA” Via G. Mazzini, 199 –72017 – Ostuni (BR) P. IVA. e C.F.: 0224771074 |
|---------------------------------------|---|

| | |
|---|---|
| INGREDIENTI | Latte crudo, sale, caglio, fermenti lattici, Pistacchio (<2%) |
| ORIGINE MATERIA PRIMA | Latte pugliese della murgia tarantina e della provincia di brindisi |
| DESCRIZIONE PRODOTTO | Formaggio a pasta semidura a base di latte vaccino, caglio e fermenti lattici, con aggiunta di noci. 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 sapore di Noci quando si incontrano nella pasta. |
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI | Valore energetico: 325 Kcal/ 100gr 1360 KJ/100gr Grassi totali: 26,5 g/100g Acidi grassi saturi: 16,5 g/100g Proteine: 19,8 - g/100g Carboidrati: 0,9 g/100g di cui Zuccheri: 0,6 g/100g Sale: 550 mg |
| CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE A SPEDIZIONE (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 |

| | |
|--|---|
| 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 |
|--|---|

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

| | |
|---|---|
| TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO | Temperatura compresa tra i $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ |
| ALLERGENI | Latte e prodotti a base di latte incluso il Lattosio, Pistacchio (frutta a guscio) |
| MODALITA' DI UTILIZZO E VENDITA | Formaggio da utilizzare tal quale o come ingrediente per la preparazione di antipasti |
| LIMITE DI CONSUMO (gg dalla produzione) | 50 |
| IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE | Giorno progressivo annuo di produzione |