

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



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

### “Mozzarella”

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

<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte crudo</b> , sale, acido citrico, caglio
	Latte pugliese della murgia tarantina e della provincia di brindisi
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI</b>	Valore energetico: <b>249 Kcal/ 100gr</b> <b>1038,1 KJ/100gr</b> <b>Grassi totali: 15,8 g</b> <b>Acidi grassi saturi: 8 g/100g</b> <b>Proteine: 19,3 g/100g</b> <b>Carboidrati: 6,4 g/100g</b> <b>Di cui zuccheri 0,8 g/100g</b> <b>Sale: 0,7 g</b>
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE A SPEDIZIONE (valori min e max in %)</b>	Umidità: 62 % Proteine: 16- 17% Carboidrati: 2,5 -2,0% Grasso su S.S.: min 44% pH: 5,2-5,8 sale (NaCl): 0,2 -0,4 g
<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>LIMITE DI CONSUMO (gg dalla produzione)</b>	10
<b>IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE</b>	Giorno progressivo annuo di produzione



Ostuni (BR)

**Piano Aziendale di Autocontrollo  
elaborato con metodo H.A.C.C.P**

**Edizione: 01 del 14/10/2021  
Rev. 00**