

 Ostuni (BR)	Piano Aziendale di Autocontrollo elaborato con metodo H.A.C.C.P	Edizione: 01 del 14/10/2021 Rev. 02 del 03/06/2022

SCHEMA TECNICA



“Primo Sale con le Noci”

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

INGREDIENTI	Latte crudo, sale, caglio, NOCI
ORIGINE MATERIA PRIMA	Latte pugliese della murgia tarantina e della provincia di brindisi
VALORI NUTRIZIONALI MEDI	Valore energetico: 250 Kcal/ 100gr 1046 KJ/100gr Grassi totali: 24 g/100g Acidi grassi saturi: 14 g/100g Proteine: 16,0 g/100g Carboidrati: 2,5-3,0 g/100g
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE A SPEDIZIONE (valori min e max in %)	Umidità: 70 % Proteine: 15-16% Carboidrati: 2,0 -3,0% Grasso su S.S.: ≥ 44% pH: 5,6-5,8
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 +2° e + 4 °C
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte incluso il Lattosio; Frutta a guscio: Noci
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)	8
IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE	Giorno progressivo annuo di produzione