

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



SCHEMA TECNICA

“Ricotta Fresca”

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

INGREDIENTI	Siero di latte, latte vaccino, sale
ORIGINE MATERIA PRIMA	Latte pugliese della murgia tarantina e della provincia di brindisi
VALORI NUTRIZIONALI MEDI	Valore energetico: 180 Kcal/ 100gr 753 KJ/100gr Grassi totali: 13,5 g/100g Acidi grassi saturi: 8.6 g/100g Proteine: 12,5 - g/100g Carboidrati: 0,8 g/100g di cui Zuccheri: 0,3 g/100g Sale: 90 mg/100g
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE A SPEDIZIONE (valori min e max in %)	Umidità: 71 % Proteine: 11-12% Carboidrati: 2,5 -3,0% Grasso su S.S.: min 44% pH: 5,2-5,6 sale (Na): 85-95 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
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Temperatura compresa tra i 4 ± 2°C
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte incluso il Lattosio
MODALITA' DI UTILIZZO E VENDITA	Formaggio da utilizzare tal quale o come ingrediente per la preparazione di antipasti
LIMITE DI CONSUMO (gg dalla produzione)	8
IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE	Giorno progressivo annuo di produzione