

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



SCHEDA TECNICA

“Mozzarella per Pizzeria”

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

DEFINIZIONE E ASPETTO	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino crudo; di colore bianco latte dalla forma tondeggiante.
SAPORE	Sapido, delicato, caratteristico di latticino fresco
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA	Latte pugliese della murgia tarantina e della provincia di brindisi
INGREDIENTI	Latte crudo , sale, acido citrico, caglio, Cagliata UE (40%)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI	Valore energetico: 249 Kcal/ 100gr 1038,1 KJ/100gr Grassi totali: 15,8 g Acidi grassi saturi: 8 g/100g Proteine: 19,3 g/100g Carboidrati: 6,4 g/100g Di cui zuccheri 0,8 g/100g Sale: 0,7 g
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE A SPEDIZIONE (valori min e max in %)	Umidità: 52-55 % Proteine: 21-23% Carboidrati: 3,2 -3,6% Grasso su S.S.: min 44% pH: 5,2-5,8 sale (NaCl): 0,2 -0,4
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
MODALITA' DI UTILIZZO E VENDITA	Formaggio da utilizzare come ingrediente per la preparazione di pizze, primi e secondi piatti
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte incluso il Lattosio
LIMITE DI CONSUMO (gg dalla produzione)	12
IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE	Giorno progressivo annuo di produzione