

LATTERIA E CASEIFICIO MORO S.r.l. V. Postumia 28 /1 Motta di Livenza (TV) Tel. 0422-768734 / 861288 Fax: 0422-765443 o 0422-766365 Cod. Fisc. PI 0030241026	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	SCHEDA TECNICA MOZZARELLA PER PIZZA Rev. 07 Pag 1 di 2
---	-----------------------------------	---

1.DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	MOZZARELLA CUBETTATA IN VASCHETTA KG 3 cod. 316
2.DEFINIZIONE:	-formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato
3.INGREDIENTI:	- Latte , fermenti lattici, sale , caglio; correttore di acidità: acido citrico.
4.CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	-odore tipico, gusto latteo, dolce, delicato.
5.ASPETTO:	-si presenta sottoforma di cubetti a sez. rettangolare di circa 8 mm x 5mm, lunghi 12mm.
6.COMPOSIZIONE CHIMICO- FISICA:	Il prodotto è privo di crosta, tessitura fibrosa, colore bianco latteo.
i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.	-pH: 5.60 - 6.10 UMIDITA': 51% ± 3 GRASSO TQ: 24% ± 3 GRASSO SS: 50% ± 3 PROTEINE: 23%±3 SALE: 1%± 0.5
7.CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	-Enterobacteriaceae.: <10.000 ufc/g Escherichia Coli: < 100 ufc/g Carica batterica totale: <10.000 ufc/g Lieviti: <100 ufc/g Muffe: <100 ufc/g
durante la shelf life del prodotto se conservato a max 4°C. i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.	Staphilococcus coagulasi positivi: n= 5, c= 2, m 10ufc/g M 100ufc/g; Salmonella spp: n=5, c= 0, m M assente in 25g Listeria monocytogenes: n=5, c= 0, m M assente in 25g Assenti
8.SOSTANZE ANTIBIOTICHE	<0.050 µg/kg; valore obiettivo < 0.030 µg/kg. Riferimento normativo
9.AFLATOSSINA M1 (valore limite riferito al latte lavorato)	Reg UE 165/2010 All. p.to 2.1.13
10.METALLI PESANTI piombo (valore limite riferito al latte lavorato)	0.020 mg /kg; riferimento normativo Reg CE 1881 / 2006 parte 3
cadmio (valore limite riferito al latte lavorato)	0.030 mg/kg Riferimento bibliografico
Cromo (valore limite riferito al latte lavorato)	0.030 mg/kg Riferimento bibliografico
11.CORTICOSTEROIDI	D.Lvo 16 marzo 2006, n.158
12.RESIDUI DI FITOFARMACI insetticidi organoclorurati	DM 27/08/04 smi
insetticidi organofosforati	DM 27/08/04 smi
13.POLICLOROBIFENILI (PCB)	Reg Ce 1259 / 2011 smi
14.CORPI ESTRANEI:	Assenti
15.ALLERGENI:	Latte e suoi componenti (caseina, lattosio) <i>Il prodotto può essere causa di disturbi in individui allergici al latte</i>
16.MATURAZIONE	-il prodotto è pronto per il consumo dopo il confezionamento e dopo aver subito l'abbattimento termico a temperatura <4°C.
17.VITA COMMERCIALE: a 4°C	-25 giorni (dal giorno di produzione)
18.STOCCAGGIO:	-in cella frigo a una temperatura max di 4°C
19.TRASPORTO E CONSERVAZIONE:	-Con mezzi coibentati a 4°C, in cella frigo a 4°C.
20.CONFEZIONE:	-il prodotto è confezionato in ATM in una vaschetta di pp x alimenti sigillata con un film plastico per alimenti
	- peso della confezione 3kg e.
	-le confezioni riportano: la denominazione del prodotto, il produttore, il bollino sanitario, gli ingredienti, la scadenza, la temperatura max di conservazione, il peso, le informazioni nutrizionali e il codice ean

redatto Zaira Canevese data 31-10-14	approvato Maurizio Moro data 31-10-14	verificato Maurizio Moro data 31-10-14
--------------------------------------	---------------------------------------	--

LATTERIA E CASEIFICIO MORO S.r.l. V. Postumia 28 /1 Motta di Livenza (TV) Tel. 0422-768734 / 861288 Fax: 0422-765443 o 0422-766365 Cod. Fisc. PI 0030241026	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	SCHEDA TECNICA MOZZARELLA PER PIZZA Rev. 07 Pag 2 di 2
---	-----------------------------------	---

- 21.IMBALLO: -4 confezioni x cartone
-Dimensione cartone 52cm - 20cm - 32cm
- 22.PALETTIZZAZIONE:
europallets(80cm x 120 cm) -Strati per pallet: 6
-Colli per strato: 4
-Colli per pallet: 24
- 23.RIFERIMENTI LEGISLATIVI: -Reg Ce 852-853-854/04; Reg Ce 2073/05; Reg. Ce 1441/07 ; Reg CE 1881 / 2006; Reg UE 165/2010;Reg UE 1169/11
Reg Ce 1259 / 2011; DM 27/08/04 smi; D.Lvo 16 marzo 2006, n.158
- 24.INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: kcal 312; kj 1295 valori medi per 100g di prodotto
Proteine 23%,carboidrati 1% di cui zuccheri 1, grassi 24 di cui saturi 16, fibre 0, sale 1%
- 25.DESTINATARI DEL PRODOTTO: -G.D, D.O.,catering, somministratori (pizzerie, ristoranti), consumatori finali (giovani, adulti, anziani)
- 26.USO -guarnizione di pizze, preparazioni gastronomiche e anche come formaggio da tavola
- 27.CODICE EAN: -Prodotto:-8 012400 003163
-Bancale: (15) xxxxxx (10) xxxxxx (02) 08012400003163 (17) xxxxxx (37) xx (00) 0800012400xxxxxxxx

Indicare eventuali variazioni concordate in sede di contratto (citare il punto variato, quanto concordato e firmare):

redatto Zaira Canevese data 31-10-14	approvato Maurizio Moro data 31-10-14	verificato Maurizio Moro data 31-10-14
--------------------------------------	---------------------------------------	--