

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	RICOTTA in vaschetta grande peso netto 1500g e Cod 808		
2. DEFINIZIONE:	- Latticino ottenuto dalla denaturazione acido-termica delle siero proteine del siero stabilizzato termicamente.		
3. INGREDIENTI:	- siero di latte vaccino, latte vaccino , sale ORIGINE DEL LATTE: ITALIA		
4. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	-odore caratteristico di latte; colore bianco, sapore dolce, fresco.		
5. ASPETTO:	-struttura omogeneizzata.		
6. COMPOSIZIONE CHIMICO-FISICA: i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.	pH: 5.70 – 6.40 UMIDITA': 82% ± 1 GRASSO TQ: 5% ± 2 PROTEINA: 10% ± 1 LATTOSIO: 3% ± 1 SALE: 0.2 ± 0.05		
7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: 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.	Parametro	Valore guida	Limite di attenzione
	Enterobacteriaceae	<1.000 ufc/g	<10.000 ufc/g
	Escherichia coli* – n=5UC e C=2	<100 ufc/g (m)	<1.000 ufc/g (M)
	Stafilococchi coagulasi +* - n=5UC e C=2	<10 ufc/g (m)	<100 ufc/g (M)
	Carica batterica totale	<1.000 ufc/g	<10.000 ufc/g
	Bacillus cereus	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
	Lieviti	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
	Muffe	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
	Salmonella spp	assente/25g	assente/25g
Listeria monocytogenes 5UC*	assente/25g	assente/25g	
Regolamento CE 2073/2005 – dove n = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M.			
8. SOSTANZE ANTIBIOTICHE	Assenti		
9. AFLATOSSINA M1 (valore limite riferito al latte lavorato)	<0.050 µg/kg; valore obiettivo < 0.030 µg/kg. Secondo legislazione vigente		
10. METALLI PESANTI piombo (valore limite riferito al latte lavorato)	0.020 mg /kg; secondo legislazione vigente		
cadmio (valore limite riferito al latte lavorato)	secondo legislazione vigente		
Cromo (valore limite riferito al latte lavorato)	secondo legislazione vigente		
11. CORTICOSTEROIDI	secondo legislazione vigente		
12. RESIDUI DI FITOFARMACI insetticidi organoclorurati	secondo legislazione vigente		



MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP

SCHEDA TECNICA
RICOTTA
CIOTOLA 1.5KG

LATTERIA E CASEIFICIO MORO S.r.l.
V. Postumia 28 /1 Motta di Livenza (TV)
Tel. 0422-768734 o 0422-861288
Fax: 0422-765443 o 0422-766365
Cod. Fisc. PI 00302410261

IT
05 219
CErev. 12
Pag. 2 di 2

insetticidi organofosforati	secondo legislazione vigente
13.POLICLOROBIFENILI (PCB)	secondo legislazione vigente
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/intolleranti al latte</i>
16.MATURAZIONE	-il prodotto è pronto per il consumo una volta confezionato e dopo aver subito l'abbattimento della temperatura a valori < a 4°C
17.VITA COMMERCIALE: a 4°C	-45 giorni dal giorno di produzione. Lotto (data di scadenza)
18.STOCCAGGIO:	-in cella frigo a max 4°C
19.TRASPORTO E CONSERVAZIONE:	-Con mezzi refrigerati a 4°C, in cella frigo a 4°C.
20.CONFEZIONE:	Vaschetta tronco conica in polipropilene per alimenti; dimensioni: diametro superiore 200mm, inferiore 115mm, altezza 105mm.
21.IMBALLO / PALETTIZZAZIONE europallets (80cm x 120cm)	Chiusura con film plastico per alimenti riportante: la denominazione del prodotto, il logo e l'indirizzo del produttore, il bollino sanitario, gli ingredienti , la scadenza del prodotto, il peso, la temperatura di conservazione e il codice ean. -n. cartoni 100 -n. cartoni per strato 10 -n. strati 10 dimensione cartone: (L x l x h) 38.5cm x 23cm x15.5cm; contenente due vaschette
22.DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100g di prodotto	Energia kJ 446 kcal 107; grassi 6.5g di cui acidi grassi saturi 4.6g, carboidrati 3.9g di cui zuccheri 3.7g, Proteine 8.2g,sale 0.13g ;
23.DESTINATARI DEL PRODOTTO:	- G.D, D.O.,catering, somministratori (pizzerie, supermercati), consumatori finali (giovani, adulti, anziani)
24.USO	- per il consumo diretto e in gastronomia
25.CODICE EAN:	-Confezione: <u>8 012400 008083</u> -bancale: (15) xxxxxx (10) xxxxxx (02) 08012400008083 (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 02/12/2021

Verificato Maurizio Moro data 02/12/2021