

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



## SCHEDA TECNICA

### “Caciocavallo al Peperoncino”

<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	<p align="center"> <b>“Caseificio MASSERIA AIA ANTICA”</b>  <b>Via del Commercio, 14 –72017 – Ostuni (BR)</b>  <b>P. IVA. e C.F.: 02247710748</b> </p>
-----------------------------------	--

<b>DEFINIZIONE E ASPETTO</b>	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino crudo; Si presenta con crosta liscia, sottile, di colore paglierino o paglierino intenso e può essere capata. La pasta è dura e untuosa, di colore bianco o paglierino, con occhiatura fine, rada, distribuita in modo irregolare. All'interno si notano sfumature del rosso e semi di peperoncino.
<b>SAPORE</b>	Sapido, leggermente piccante.
<b>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA</b>	Latte pugliese della murgia tarantina e della provincia di brindisi
<b>INGREDIENTI</b>	Latte crudo, sale, caglio, fermenti lattici, peperoncino (<2%)
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI</b>	<b>Valore energetico: 440 Kcal/ 100gr</b> <b>1840 KJ/100gr</b> <b>Grassi totali: 31,2%</b> <b>Acidi grassi saturi: 18,6 g/100g</b> <b>Proteine: 37,7 - g/100g</b> <b>Carboidrati: 2,4 g/100g</b> <b>Di cui zuccheri: 0,5 g</b> <b>Sale: 1250 mg</b>
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE A SPEDIZIONE (valori min e max in %)</b>	Umidità: 60 % Proteine: 17-18% Carboidrati: 2,2 -3,0% Grasso su S.S.: min 44% pH: 5,2-5,8 sale (NaCl): 0,4 -0,6 %
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	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
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO</b>	Temperatura compresa tra i 4 ± 2°C
<b>ALLERGENI</b>	Latte e prodotti a base di latte incluso il Lattosio
<b>MODALITA' DI UTILIZZO E VENDITA</b>	Formaggio da utilizzare tal quale o come ingrediente per la preparazione di primi e secondi piatti
<b>LIMITE DI CONSUMO (gg dalla produzione)</b>	2 anni

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

<b>IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE</b>	Giorno progressivo annuo di produzione
--	--