



Ostuni (BR)

Piano Aziendale di  
Autocontrollo  
elaborato con metodo  
H.A.C.C.P

Edizione: 01 del 12/01/2013  
Rev 02 del 15/05/2016



## SCHEMA TECNICA

### “CACIORICOTTA VACCINO”

<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	<b>“Caseificio MASSERIA AIA ANTICA”</b> Via G. Mazzini, 199 –72017 – Ostuni (BR) P. IVA. e C.F.: 02247710748
---------------------------------------	--

<b>INGREDIENTI</b>	Latte, sale, caglio
<b>ORIGINE MATERIA PRIMA</b>	Latte pugliese della murgia tarantina e della provincia di brindisi
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI</b>	Valore energetico: 252 Kcal/ 100gr 1047 KJ/100gr Grassi totali: 17.5 g/100g Acidi grassi saturi: 11.52 g/100g Proteine: 18.9 - g/100g Carboidrati: 4.6 g/100g di cui Zuccheri: 4.6 g/100g Sale 6.2 g
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE A SPEDIZIONE (valori min e max in %)</b>	Umidità: 50,2 % Proteine: 17-19% Carboidrati: 4,5 -4,8% Grasso su S.S.: min 44% pH: 5,1-5,5 sale (Na): 6.2 g/100g
<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 antipasti
<b>LIMITE DI CONSUMO (gg dalla produzione)</b>	365
<b>IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE</b>	Giorno progressivo annuo di produzione