

 Ostuni (BR)	Piano Aziendale di Autocontrollo elaborato con metodo H.A.C.C.P	Edizione: 01 del 14/10/2021 Rev. 02 ottobre 2022



SCHEDA TECNICA

“FORMAGGIO VACCINO (OCCHIELLO)”

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	“Caseificio MASSERIA AIA ANTICA” Via del Commercio, 14 –72017 – Ostuni (BR) P. IVA. e C.F.: 0224771074
-----------------------------------	---

INGREDIENTI	Latte crudo, sale, caglio, fermenti lattici
ORIGINE MATERIA PRIMA	Latte pugliese della murgia tarantina e della provincia di brindisi
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta di colore bianco o leggermente paglierino, con occhiatura marcata irregolare
VALORI NUTRIZIONALI MEDI	Valore energetico: 357 Kcal/ 100gr 1494 KJ/100gr Grassi totali: 31,5 g/100g Acidi grassi saturi: 16,0 g/100g Proteine: 17,0 - g/100g Carboidrati:1,2 g/100g di cui Zuccheri: 0,9 g/100g Sale: 50 mg
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE A SPEDIZIONE (valori min e max in %)	Umidità: 30 % Proteine: 19-20% Carboidrati: 0,5 -0,8% Grasso su S.S.: min 44% pH: 4,8-5,1 sale (Na): 550 mg/100g
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
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte incluso il Lattosio
MODALITA' DI UTILIZZO E VENDITA	Formaggio da utilizzare tal quale o come ingrediente per la preparazione di antipasti
LIMITE DI CONSUMO (gg dalla produzione)	50
IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE	Giorno progressivo annuo di produzione