

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



“FORMAGGIO VACCINO (MORBIDELLO ALLE NOCI)”

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	“Caseificio MASSERIA AIA ANTICA” Via G. Mazzini, 199 –72017 – Ostuni (BR) P. IVA. e C.F.: 0224771074
---------------------------------------	---

INGREDIENTI	Latte crudo, sale, caglio,fermenti lattici, Noci (<2%)
ORIGINE MATERIA PRIMA	Latte pugliese della murgia tarantina e della provincia di brindisi
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta semidura a base di latte vaccino, caglio e fermenti lattici, con aggiunta di noci. Presenta una crosta sottile, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle utilizzate come contenitori, di colore bianco porcellanato quando è fresca o giallo paglierino se il formaggio viene fatto stagionare. L’interno ha una pasta compatta con scarsa occhiatura, morbido-elastica quando è fresca, più dura con l’aumentare della stagionatura. L’aroma è legato alle essenze presenti nelle erbe dei pascoli e nei foraggi utilizzati per l’alimentazione dei bovini. Ha sapore tipico, rumorosità e sensazione di gommosità alla masticazione, specie nei primi periodi successivi alla produzione e sapore di Noci quando si incontrano nella pasta.
VALORI NUTRIZIONALI MEDI	Valore energetico: 325 Kcal/ 100gr 1360 KJ/100gr Grassi totali: 27,0 g/100g Acidi grassi saturi: 16,8 g/100g Proteine: 19,2 - g/100g Carboidrati: 0,9 g/100g di cui Zuccheri: 0,6 g/100g Sale: 550 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;
--	--

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

	Listeria m assente/25g come da Reg. CE 2073/05 e 1441/07
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Temperatura compresa tra i $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte incluso il Lattosio, Noci comuni
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