


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



SCHEDA TECNICA

“Scamorza Affumicata”

| | |
|----------------------------|--|
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | “Caseificio MASSERIA AIA ANTICA” Via del Commercio, 14 –72017 – Ostuni (BR) P. IVA. e C.F.: 02247710748 |
|----------------------------|--|

| | |
|---|--|
| DEFINIZIONE E ASPETTO | Formaggio fresco a pasta filata ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino crudo; di colore bianco latte dalle varie forme: tondeggianti, sferoidale con testina. |
| SAPORE | Sapido, delicato, caratteristico di latticino fresco |
| ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA | Latte pugliese della murgia tarantina e della provincia di brindisi |
| INGREDIENTI | Latte crudo , sale, acido citrico, caglio, fumo liquido |
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI | Valore energetico: 240-250 Kcal/ 100gr 1004 - 1046 KJ/100gr Grassi totali: 20% Acidi grassi saturi: 14 g/100g Proteine: 17 - g/100g Carboidrati: 2,5 g/100g Di cui zuccheri: 2,0 g Sale: 400 mg |
| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE A SPEDIZIONE (valori min e max in %) | 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 % |
| 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 primi e secondi piatti |
| LIMITE DI CONSUMO (gg dalla produzione) | 30 |
| IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE | Giorno progressivo annuo di produzione |