



Alta Tuscia Formaggi srl
S.S. Umbro Casentinese Km 9
01022 Bagnoregio VT
PI/CF 13106200150

MANUALE AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO

Revisione 0
Gennaio 2013

SCHEMA PRODOTTO

Data: Febbraio 2017	Revisione n°: 1	Descrizione modifica: aggiornamenti vari
---------------------	-----------------	--

Redatta da gruppo HACCP

CODICE 0137	Codice EAN 13 2937388	Nome: ANTICO DELLA GROTTA DEFUK
------------------------------	---------------------------------	--

CARATTERISTICHE E PROPRIETA'

Ingredienti, coadiuvanti, additivi	Presenza allergeni			Assenza allergeni	Struttura
	Certa	Probabile	Possibile		
LATTE italiano di pecora pastorizzato	X				Formaggio a pasta semidura, semicotta, dal colore giallo paglierino
Sale				X	
Caglio				X	
Fermenti lattici				X	

Trattamenti subiti
Pastorizzazione del LATTE a 70-72°C per circa 20", raffreddamento a 30-37°C aggiunta di fermenti e sosta di fermentazione, aggiunta di caglio e coagulazione, scarico negli stampi, stufatura, salatura in salamoia o a secco, asciugatura in cella a 6-10°C, stagionatura in cella a 8-15°C per circa 90 gg, ulteriore stagionatura in grotta per circa 30 gg. Crosta non edibile, trattata in superficie con olio di oliva con presenza di paglia.

Criteri microbiologici ufficiali
Listeria monocytogenes assente in 25g; Salmonella spp assente in 25g; Stafilococchi coagulasi positivi <100 ufc/g; E. coli <100 ufc/g.

Valori nutrizionali riferiti a 100g di parte edibile
Valore Energetico : KJ 1.661
Valore Energetico : Kcal 401
Grassi : g 34
di cui Acidi Grassi Saturi : g 23
Carboidrati : < 0,5
di cui Zuccheri : < 0,5
Proteine : g 23
Sale : g 0,59
pH. : 5,20

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

PZ/CT	Cod. imballo	Materiali	Dimensioni	Realizzazione imballo
CT/strato	CASSE	Etichettatura ed imballo in scatole di cartone	Scalzo dritto diametro 20 Peso circa 2,2-2,3 Kg	Manuale IN SOTTOVUOTO
CT/pallet				

SHELF LIFE

Temperatura 4-6°C	Ambiente UR < 90%	Durata: 3 mesi dalla data di confezionamento in sottovuoto
-------------------	-------------------	--

ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento, a quanto previsto in materia di etichettatura (Reg. UE 1169/2011). Le etichette apportano: la denominazione di vendita ed il marchio depositato, l'elenco degli ingredienti, (ingrediente allergene evidenziato), le modalità di conservazione, la ragione sociale del caseificio, il bollo sanitario e l'indicazione del lotto di produzione ed il termine minimo di conservazione.

MODALITA' DI ASSEGNAZIONE E DI IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO

Con il lotto viene identificato un'insieme di unità di vendita, prodotta, fabbricata e confezionata in circostanze identiche. Il lotto viene identificato alla creazione del prodotto, è progressivo ed univoco, viene gestito con sistema computerizzato al fine di garantire la sicura tracciabilità del prodotto e da esso è possibile risalire a tutte le operazioni, dalla produzione, alla manutenzione, alla vendita finale che riguardano il prodotto a cui è assegnato.

DESTINAZIONE D'USO

Target	Genere di largo consumo, nessuna restrizione prevista
Punti vendita	Distribuzione in supermercati, alimentari, salumerie, gastronomie, servizi di ristorazione

CONTROLLI SPECIALI PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE

Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature comprese tra i 4 e i 9°C tuttavia durante il tempo della distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino al valore max. di + 18°C per i formaggi, +14°C per il primo sale e +9°C per la ricotta.

MODALITA' D'UTILIZZO

Nessuna indicazione necessaria

Autocontrollo per l'industria casearia	Responsabile Autocontrollo Aziendale	Timbro
--	--------------------------------------	--------