

| | | | |
|---|---|-------------------|---------------------------------|
|  Alta Tuscia Formaggi srl S.S. Umbro Casentino Km 9 01022 Bagnoregio VT RI (VT)/PI/CF 13106200150 Cap. Soc. € 20.400 int. Vers. R.E.A. VT N. 119200 | MANUALE AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO | IT 12 41 CE | Revisione 0 Gennaio 2013 |
| | | | |

SCHEDA PRODOTTO

Data: Gennaio 2019 | Revisione n°: 3 | 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 |
| Fermenti lattici | | | | X | |
| Caglio | | | | X | |
| Sale | | | | 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 60 gg, 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 34,1
 di cui Acidi Grassi Saturi : g 22,4
 Carboidrati : < 0,1
 di cui Zuccheri : < 0,10
 Proteine : g 23,42
 Sale : g 0,59
 Umidità : g 38,67
 pH : 5,20

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

| PZ/CT 6 | Cod. imballo | Materiali | Dimensioni | Realizzazione imballo |
|--------------|--------------|--|--|-----------------------|
| CT/strato 4 | C461 cartone | Etichettatura ed imballo in scatole di cartone | Scalzo dritto diametro 20 Peso circa 2,0-2,2 Kg | Manuale |
| CT/pallet 40 | | | | |

SHELF LIFE

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

ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi al Reg. CE 1169/2011, 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 op. Autocontrollo Aziendale Daniele CIRICA Firma | Timbro |
|--|---|--------|