

 <b>Alta Tuscia Formaggi srl</b> 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	<b>MANUALE AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO</b>	IT 12 41 CE	Revisione 0  Gennaio 2013

## SCHEMA PRODOTTO

Data: Gennaio 2019 | Revisione n°: 3 | Descrizione modifica: aggiornamenti vari

Redatta da gruppo HACCP

<b>CODICE</b> <b>0137</b>	Codice EAN 13 2937388	<b>Nome: ANTICO DELLA GROTTA DEFUK</b>
------------------------------	--------------------------	----------------------------------------

### 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
----------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	--------