

	Alta Tuscia Formaggi srl S.S. Umbro Casentinese Km 9,00 01022 Bagnoregio VT RI (VT)/PI/CF 13106200150 Cap. Soc. int. Vers. € 20.400 R.E.A. VT N. 119200	MANUALE AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO	IT 12 41 CE	Revisione 0 Agosto 2013

SCHEMA PRODOTTO

Data: Febbraio 2017 | Revisione n°: 3 | Descrizione modifica: aggiornamenti vari

Redatta da gruppo HACCP

CODICE 0103-00A	Codice EAN 13 2328656	Nome: RICOTTA PREZIOSA
----------------------------------	--------------------------	-------------------------------

CARATTERISTICHE E PROPRIETA'

Ingredienti, coadiuvanti, additivi	Presenza allergeni			Assenza allergeni	Struttura
	Certa	Probabile	Possibile		
Siero italiano di LATTE di pecora con aggiunta di LATTE	X				Morbida, colore bianco, gusto dolce
Panna di LATTE 4%	X				
Sale				X	

ORIGINE del Latte : ITALIA

Trattamenti subiti	Riscaldamento del siero a circa 60°C, eventuale aggiunta di LATTE, PANNA , continua il riscaldamento fino al raggiungimento degli 80°C, aggiunta di sale, affioramento a circa 82-90°C, estrazione e formatura nelle apposite fuscelle, raffreddamento in cella frigo, confezionamento e sosta in cella frigo a 2-4°C.
---------------------------	--

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

Valori nutrizionali riferiti a 100g di parte edibile	Valore Energetico : KJ 844 Valore Energetico : Kcal 204 Grassi : g 18,3 di cui Acidi Grassi Saturi : g 6,1 Carboidrati : 1,5 di cui Zuccheri : 1,5 Proteine : g 8,2 Sale : g 0,23 Umidità : g 77,92 pH. : 5,20
---	---

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

PZ/CT	Cod. imballo	Materiali	Dimensioni	Realizzazione imballo
CT/strato	CASSE	Etichettatura ed imballo in fuscelle di plastica e scatole di PLASTICA	In maniera da contenere circa 1,6-1,9 Kg di prodotto	Manuale
CT/pallet 6				

SHELF LIFE

Temperatura ≤ 4°C	Ambiente UR < 90%	Durata: 15 gg in a.t.p. dalla data di confezionamento
-------------------	-------------------	---

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 op. Autocontrollo Aziendale	Timbro
--	--	--------