

 Alta Tuscia Formaggi srl S.S. Umbro casentino Km 9 01022 Bagnoregio VT RI (VT)/CF/PI 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
---	---	-------------------	-----------------------------

SCHEMA PRODOTTO					
Data: Febbraio 2017		Revisione n°: 3		Descrizione modifica: aggiornamenti vari	
Redatta da gruppo HACCP					
CODICE 0451	Codice EAN 13	ANTICO DELLA GROTTA TOMAO			
CARATTERISTICHE E PROPRIETA'					
Ingredienti, coadiuvanti, additivi	Presenza allergeni			Assenza allergeni	Struttura
	Certa	Probabile	Possibile		
LATTE italiano di pecora e mucca pastorizzato	X				Formaggio a pasta semidura, semicotta dal colore giallo paglierino
Sale				X	
Caglio				X	
Fermenti lattici				X	
ORIGINE del Latte: ITALIA					
Trattamenti subiti		Pastorizzazione del LATTE 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 con olio di oliva con presenza di paglia.			
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 1.705 Valore Energetico : Kcal 412 Grassi : g 35,5 di cui Acidi Grassi Saturi : g 25,4 Carboidrati : 0,3 di cui Zuccheri : 0,3 Proteine : g 22,83 Sale : g 0,80 Umidità : g 37,94 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/plastica	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, 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
--	---	--------