

CASEARIA PUGLIESE s.n.c.	
Piano di autocontrollo secondo HACCP	
Scheda tecnica	Data: 01/01/2019
MOZZARELLA	Rev.:2

**DENOMINAZIONE**

MOZZARELLA

DEFINIZIONE

Formaggio a pasta filata ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato.

COMPOSIZIONE

Latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale.

Senza aggiunta di conservanti.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Valore energetico	Kcal/100g	276
	KJ/100g	1148
Proteine	g/100g	22,0
Carboidrati	g/100g	2,0
Lipidi	g/100g	20,0

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Umidità	g/100g	50 - 54
pH		5,4 - 5,8
Glutine (Gliadina)	mg/Kg	N.R.

Scheda tecnica	CASEARIA PUGLIESE s.n.c.	Data: 01/01/2019
MOZZARELLA	Piano di autocontrollo secondo HACCP	Rev.:2

CARATTERISTICA MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Escherichia coli	ufc/g	< 100
Enterobacteriaceae	ufc/g	< 100
Lieviti	ufc/g	< 10
Muffe	ufc/g	< 10
Salmonella ssp	/25g	Assente
Staphylococcus coagulasi + (su 5 u.c. secondo Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)	ufc/g	< 100
Staphylococcus (su 5 u.c. secondo Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)	ufc/g	N.R.
Listeria monocytogenes (su 5 u.c. secondo Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)	/25g	Assente
Fosfatasi		Negativa

DURATA

Conservata in frigo a T° + 1°C/+4°C ~~entro i 15 gg.~~

STOCCAGGIO

In cella frigorifera a T° < + 4°C.

TRASPORTO

< + 4°C

FORMATO

- Filone da 1kg SCAD. 31 GG
- Taglio "julienne" o "cubetto" in vaschette da 2,5kg. SCAD. 21 GG

DESTINAZIONE D'USO

Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori.