

	Alta Tuscia Formaggi srl S.S. Umbro casentino Km 9 01022 Bagnoregio VT PI/CF 13106200150	MANUALE AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO	IT 12 41 CE	Revisione 0 Gennaio 2013

SCHEDA PRODOTTO					
Data: Febbraio 2017		Revisione n°: 3		Descrizione modifica: aggiornamenti vari	
Redatta da gruppo HACCP					
CODICE 0156	Codice EAN 13 2611199	Nome: PECORINO NERONE			
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
Sale				X	
Caglio				X	
Fermenti lattici				X	
ORIGINE del Latte : ITALIA					
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, + stagionatura sotto cenere. Crosta non edibile con presenza di cenere.				
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 4	Cod. imballo	Materiali	Dimensioni	Realizzazione imballo	
CT/strato 6	C441 cartone	Etichettatura ed imballo in scatole di cartone	Scalzo dritto diametro 18 Peso circa 1,8-2,0 Kg	Manuale	
CT/pallet 60					
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 Autocontrollo Aziendale	Timbro
--	--------------------------------------	--------