

|   |  |   |                                 |
|---|--|---|---------------------------------|
|  | <b>Alta Tuscia Formaggi srl</b><br>S.S. Umbro Casentino Km 9<br>01022 Bagnoregio VT<br>PI/CF 13106200150 | <b>MANUALE<br/>         AZIENDALE DI<br/>         AUTOCONTROLLO</b> | Revisione 0<br><br>Gennaio 2013 |
|   |  |   |                                 |

## SCHEMA PRODOTTO

|                     |                 |  |
|---------------------|-----------------|--|
| Data: Febbraio 2017 | Revisione n°: 1 | Descrizione modifica: aggiornamenti vari |
|---------------------|-----------------|--|

Redatta da gruppo HACCP

|                              |                                 |  |
|------------------------------|---------------------------------|--|
| <b>CODICE</b><br><b>0137</b> | <b>Codice EAN 13</b><br>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 |
| Sale                                  |                    |           |           | X                 |   |
| Caglio                                |                    |           |           | X                 |   |
| Fermenti lattici                      |                    |           |           | 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 90 gg, ulteriore 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  
 di cui Acidi Grassi Saturi : ..... g 23  
 Carboidrati : ..... < 0,5  
 di cui Zuccheri : ..... < 0,5  
 Proteine : ..... g 23  
 Sale : ..... g 0,59  
 pH. : ..... 5,20

### MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

| PZ/CT 4      | Cod. imballo | Materiali                                      | Dimensioni   | Realizzazione imballo |
|--------------|--------------|--|--|-----------------------|
| CT/strato 6  | C441         | Etichettatura ed imballo in scatole di cartone | Scalzo dritto diametro 20<br>Peso circa 2,2-2,3 Kg | Manuale               |
| CT/pallet 60 | cartone      |  |  |                       |

### SHELF LIFE

|                   |                   |   |
|-------------------|-------------------|---|
| Temperatura 4-6°C | Ambiente UR < 90% | Durata: 6 mesi dalla data di confezionamento – in sottovuoto 3 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 |
|--|--------------------------------------|--------|