

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

SCHEDA PRODOTTO

Data: Gennaio 2019	Revisione n°: 3	Descrizione modifica: aggiornamenti vari
--------------------	-----------------	--

Redatta da gruppo HACCP

CODICE 0153	Codice EAN 13 2723609	Nome: PECORINO NOBILE DELLA BUCA ETRUSCA
-----------------------	---------------------------------	---

CARATTERISTICHE E PROPRIETA'

Ingredienti, coadiuvanti, additivi	Presenza allergeni			Assenza allergeni	Struttura
	Certa	Probabile	possibile		
LATTE italiano di pecora pastorizzato	X				Formaggio a pasta dura, cotta dal colore bianco
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 per circa 120 gg, stagionatura in fossa per circa 90 gg.
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 1.764 Valore Energetico : Kcal 425 Grassi : g 35 di cui Acidi Grassi Saturi : g 23 Carboidrati : 0,6 di cui Zuccheri : 0,6 Proteine : g 27 Sale : g 1,1 Umidità : g 32,51 pH. : 5,20

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

PZ/CT 5	Cod. imballo	Materiali	Dimensioni	Realizzazione imballo
CT/strato 6	C441 cartone	Etichettatura ed imballo in scatole di cartone	Scalzo dritto Peso circa 1,6-1,8 Kg	Manuale
CT/pallet 60				Confezionato sotto vuoto

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
--	--------------------------------------	--------