

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

SCAMORZA AFFUMICATA MORTARETTA

1- DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Scamorza Affumicata Mortaretta.

2- DENOMINAZIONE DI VENDITA

Formaggio a pasta filata affumicato.

3- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore gradevole e delicato di affumicatura. La pasta è compatta, elastica, di colore ocra chiaro. La struttura esterna è una pelle sottile di colore ocra.

4 – INGREDIENTI

- LATTE
- fermenti lattici
- sale
- aromatizzante di affumicatura

5 – PAESE DI MUNGITURA: latte di Paesi UE

6 – PAESE DI TRASFORMAZIONE: ITALIA

7- COMPOSIZIONE CHIMICA

Umidità	DA 49% A 51%
Grasso	DA 22% A 24%
Grasso sul secco	> 44%
PH	DA 5,19 A 5,21
Sostanze azotate (N x 6,25)	DA 17% A 21%
Ceneri	DA 1% A 3%
Furosina (D.M. 18/04/98)	< 12 mg /100g

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

8 - CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali (V.R.B.A. 32°C/24h)	< 100 u.f.c./g
Escherichia coli	< 10 u.f.c. /g (assenza ceppi patogeni)
Staphylococcus aureus	< 10 u.f.c. /g (assenza stipiti enterotossigeni e loro tossine)
Salmonella	assenza in 25 g
Listeria	assenza in 25 g
Assenza di altri patogeni e delle loro tossine	
Lieviti	< 100 u.f.c./g
Muffe	< 100 u.f.c./g

9 - ASSENZA CONSERVANTI

10 - ASSENZA OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI

11 - Il prodotto in oggetto è fabbricato in accordo con il Reg. CE n.1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

12 – DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g	
energia	1270 kJ / 305 kcal
grassi	23 g
di cui	
- acidi grassi saturi	16 g
carboidrati	0,6 g
di cui	
- zuccheri	<0,5 g
proteine	24 g
sale	0,55 g

13 - MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0° a +4° C.



LATTERIA MORTARETTA
FRATELLI BALLESENI NEDO E ALESSANDRO SRL
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

14 - TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumare entro il

15 BOLLO CE

IT 08 238 CE

16 ALTRE INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

COD. ART.	CONFEZIONE	IMBALLO	PALLETTIZZAZIONE	SHELF- LIFE DA 0°C A 4°C
1620	Forme classiche con leggera strozzatura nella parte superiore da 450 g circa	Cartoni da 10 pezzi	/	60 gg
162	Forme cilindriche da 1kg sottovuoto	Cartoni da 10 pezzi	/	60 gg

Gli imballaggi utilizzati sono conformi ai Reg. CE 1935/04, 10/2011, D.Lgs. 29/2017

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

INFORMATIVA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II regolamento (UE) n. 1169/2011)	<u>1.Presenza come ingrediente</u>	<u>2.Nome specifico della sostanza</u>	<u>3.Presenza in tracce (contaminazione crociata)</u>	<u>4.Presenza nel sito produttivo</u>
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,	/	/	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	/	/	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	/	/	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	/	/	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	/	/	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	/	/	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	LATTE	SI	SI
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	/	/	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	/	/	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	/	/	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	/	/	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da	/	/	NO	NO

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti				
Lupini e prodotti a base di lupini	/	/	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	/	/	NO	NO

1. la formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli distaccanti) elencati nella colonna allergeni
2. viene indicata con il nome specifico la sostanza aggiunta intenzionalmente
3. la casella con un SI se esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto (contaminazione crociata) e con un NO se non esiste rischio di contaminazione crociata.
4. pur escludendo la presenza intenzionale e / o accidentalmente (contaminazione crociata) nel prodotto è indicata con un SI la presenza dell'allergene nel sito di produzione e con un NO l'assenza dell'allergene nel sito produttivo.