

Capurso Azienda Casearia Srl <i>Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</i>	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 15 del 30.01.2023
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

**FIOR DI LATTE PER PIZZA CUBETTATA,
FIOR DI LATTE PER PIZZA JULIENNE e
FIOR DI LATTE PER PIZZA JULIENNE TAGLIO NAPOLI**

TIPOLOGIA

Formaggi ottenuti per coagulazione acida/enzimatica del latte, a maturazione rapida, o con breve periodo di stagionatura.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Fior di latte per pizza Cubettata

Fior di latte per pizza Julienne

Fior di latte per pizza Julienne Taglio Napoli

FORMATI: (peso)

2 kg, 3 kg

INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, caglio microbico, sale, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

ORIGINE DEL LATTE

UE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto a pasta bianca, compatta e senza occhiature, dal sapore fresco e delicato.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

- Umidità % p/p > 50
- Materia grassa s.s. % p/p > 45
- Fosfatasi: negativa
- Dichiarazione nutrizionale

Valori medi per 100 g di prodotto		*%AR
Energia	1085 kJ / 261 kcal	13
Grassi	20 g	29
di cui acidi grassi saturi	12 g	60
Carboidrati	<0,5 g	<1
di cui zuccheri	<0,5 g	<1
Proteine	20 g	40
Sale	1,36 g	23

*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 15 del 30.01.2023
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Limiti previsti Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Escherichia Coli	UFC/g	100(m) /1000(M) n=5 C=2
Stafilococchi aureus coag. +	UFC/g	10 (m)/100 (M) n=5 C=2
Salmonella spp.	UFC/25 g	assenti
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	assenti

ALLERGENI

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

RESIDUI ED ADDITIVI

Limiti previsti Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010

SHELF-LIFE

21 giorni

CONDIZIONI DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione e trasporto a max +4°C.

Il prodotto può essere consumato da tutti ad eccezione dei soggetti allergici alle proteine del latte e degli intolleranti al latte e ai prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

Capurso Azienda Casearia Srl <i>Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</i>	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 15 del 30.01.2023
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

FIOR DI LATTE PER PIZZA CUBETTATA,
FIOR DI LATTE PER PIZZA JULIENNE e
FIOR DI LATTE PER PIZZA JULIENNE TAGLIO NAPOLI

TYPE

Fresh pasta filata cheeses made by acid/enzymatic coagulation of milk, very rapidly ripening. Packaged in protective atmosphere.

NAME OF SALE

Fior di latte per pizza Cubettata
Fior di latte per pizza Julienne
Fior di latte per pizza Julienne Taglio Napoli

SIZES

2 kg, 3 kg

INGREDIENTS

Pasteurized **MILK**, salt, microbial rennet, lactic cultures, acidity regulator: lactic acid. Packaged in protective atmosphere.

MILK ORIGIN

UE

CHARACTERISTICS

A compact, white paste product without eyes, with a fresh and delicate flavor.

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

- Humidity: > 50 % (w/w)
- Fat content in dry matter: > 45 % (w/w)
- Phosphatase: negative
- Nutrition declaration:

Average values for 100 g of product		%*RI
Energy	1085 kJ / 261 kcal	13
Fats	20 g	29
of which saturated fatty acids	12 g	60
carbohydrates	<0,5 g	<1
of which sugars	<0,5 g	<1
Proteins	20 g	40
Salt	1,36 g	23

* Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 kcal)

Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 15 del 30.01.2023
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

REQUIREMENTS MICROBIOLOGICAL

Limits provided Reg. EU 2073/2005

E. coli	CFU/g	100(m) /1000(M) n=5 C=2
Staphylococcus aureus coag. +	CFU/g	10 (m)/100 (M) n=5 C=2
Salmonella	CFU/25 g	absent
Listeria monocytogenes	CFU/25 g	absent

ALLERGEN

Milk and milk-based products (including lactose).

RESIDUES AND ADDITIVES

Limits provided Reg. EU 1881/2006 and Reg. EU 165/2010

SHELF-LIFE

21 days

TRANSPORT AND STORAGE

Storage and Transport Temperature at max + 4 ° C.

Once the package is opened consume within 2 days.

The product can be consumed by everyone except those allergic to milk protein and those intolerant to milk and milk products (including lactose).