

Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 05 del 26.01.2023
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

STRACCIATELLA SENZA LATTOSIO

TIPOLOGIA

Formaggio fresco a pasta filata con panna. Prodotto ottenuto da pasta filata sfilacciata con aggiunta di panna UHT con contenuto di lattosio inferiore allo 0,01%.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Stracciatella senza lattosio

FORMATI: (peso)

125 g

INGREDIENTI

PANNA UHT (60%), **LATTE** pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici. Confezionato in atmosfera protettiva.

Prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

ORIGINE DEL LATTE

Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Composta da pasta filata sfilacciata compatta ed elastica, impregnata di panna. Il colore è lucido e biancastro. Il gusto è delicato con un vago sentore di fermenti lattici.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

- Umidità: 62 - 66 % (p/p)
- Materia grassa s.s.: 59 - 68 % (p/p)
- pH: 5.40 – 5.80
- Fosfatasi: negativa
- Dichiarazione nutrizionale

Valori medi per 100 g di prodotto		*%AR
Energia	961 kJ / 232 kcal	12
Grassi	21 g	30
di cui acidi grassi saturi	12 g	60
Carboidrati	2,2 g	<1
di cui zuccheri	2,2 g	2
Proteine	9 g	17
Sale	0,89 g	15
Lattosio	<0,01 g	

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

<p>Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</p>	<p>SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.</p>	<p>Rev. 05 del 26.01.2023</p>
<p>ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET</p>		

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
Salmonelle	UFC/25 g	assenti
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	assenti

ALLERGENI

Categoria presente: Latte e prodotti a base di latte, sostanze che possono provocare intolleranze o allergie a particolari soggetti sensibili o allergici.

Questo prodotto è stato reso più digeribile dai soggetti intolleranti attraverso l'idrolisi del lattosio. Il contenuto del lattosio è inferiore a 0,01%.

Il prodotto può essere consumato da tutti ad eccezione dei soggetti allergici alle proteine del latte.

RESIDUI ED ADDITIVI

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

SHELF-LIFE

16 giorni

CONDIZIONI DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE

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

Una volta aperta la confezione consumare entro 2 giorni.

<p>Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</p>	<p>SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.</p>	<p>Rev. 05 del 26.01.2023</p>
<p>ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET</p>		

STRACCIATELLA LACTOSE FREE

TYPE

Fresh pasta filata cheese with cream. Product obtained from frayed spun dough with the addition of UHT cream.

Product obtained by acidic / enzymatic coagulation of milk and addition of UHT cream, with a lactose content of less than 0.01%.

NAME OF SALE

Stracciatella lactose free

SIZES (drained weight)

125 g

INGREDIENTS

UHT **CREAM** (60%), pasteurized **MILK**, salt, microbial rennet, lactic cultures. Packaged in protective atmosphere.

The product contains glucose and galactose as a consequence of the cleavage of lactose.

MILK ORIGIN

Italy

CHARACTERISTICS

Composed of frayed spun paste compact and elastic, impregnated with frayed cream. The color is glossy and whitish. The taste is delicate with a faint hint of lactic acid.

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

- Humidity: 62 - 66 % (w/w)
- Fat content in dry matter: 59 - 68 % (w/w)
- pH: 5.40 – 5.80
- Phosphatase: negative
- Nutrition declaration:

Average values for 100 g		%RI
Energy	961 kJ / 232 kcal	12
Fats	21 g	30
of which saturated fatty acids	12 g	60
carbohydrates	2,2 g	<1
of which sugars	2,2 g	2
Proteins	9 g	17
Salt	0,89 g	15
Lactose	<0,01 g	

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

<p>Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</p>	<p>SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.</p>	<p>Rev. 05 del 26.01.2023</p>
<p>ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET</p>		

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

Present category: Milk and milk-based products, substances that can cause intolerances or allergies to particular sensitive or allergic subjects.

This product has been made more digestible by intolerant subjects through the hydrolysis of lactose.

The lactose content is less than 0.01%.

The product can be consumed by everyone except those allergic to milk protein.

RESIDUES AND ADDITIVES

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

SHELF-LIFE

16 days

TRANSPORT AND STORAGE

Storage and Transport Temperature at max +4°C.

Once the package is opened consume within 2 days.