

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 31.05.2021
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO		

STRACCIATELLA

TIPOLOGIA

Formaggio fresco a pasta filata con panna. Prodotto ottenuto da pasta filata sfilacciata con aggiunta di panna UHT.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Stracciatella

FORMATI: (peso)

140 g, 200 g, 250 g, 300 g, 500 g, 1 kg, 3 kg.

INGREDIENTI

Panna UHT (60%), **latte** pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico. Confezionato in atmosfera protettiva

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: 5.90 – 6.40

Fosfatasi: negativa

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
valori medi per 100 g di prodotto	%AR	
Energia	1023 kJ / 247 kcal	12
Grassi	23 g	32
di cui acidi grassi saturi	15 g	74
Carboidrati	2,2 g	<1
di cui zuccheri	1,5 g	2
Proteine	9 g	18
Sale	0,68 g	11

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

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 31.05.2021
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO		

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Limiti previsti Reg. CE 2073/2005

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

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

18 giorni

CONDIZIONI DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione e trasporto da 0 °C a + 4 °C.

Una volta aperta la confezione consumare entro 2 giorni.

Il prodotto può essere consumato da tutti ad eccezione degli intolleranti al latte e ai prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

SCHEDA ANAGRAFICA PRODOTTO

1. Ragione Sociale Azienda	CAPURSO Azienda Casearia S.r.l. Il Traversa Vicinale Le Strettole, s.c. - Gioia del Colle (BA)		
2. Partita Iva	05982300724		
3. Codice fornitore			
UNITA' CONSUMATORE			
4. Denominazione Prodotto	Stracciatella in vaschetta da 1 kg in telaio di polistirolo da 2 vaschette		
5. Codice uso prodotto	80973		
6. Multimballo	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	
7. Ingredienti in etichetta	LATTE pastorizzato, PANNA UHT (60%) , sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico. Confezionato in atmosfera protettiva.		
8. Marca Produttore (come appare sull'unità consumatore)	LA MOZZARELLA		
9. Cod EAN dell'unità consumatore	8058151809722		
10. Tipo confezione prodotto	Vaschetta		
11. Contenuto in pezzi confezione			
12. Peso dell'unità consumatore	netto 1 kg	di legge	lordo 1,03 kg
13. Dimensioni unità cons. in cm	altezza 9,5	larghezza 25,5	prof. 15,5
14. Temperatura consigliata di conservazione	+ 0/4°C	-	
15. Giorni di vita prodotto	totali da produzione 18	residui a magazzino 16	
	residui a negozio		
16. Imposte	I.V.A. 4 %		
17. Prezzo di listino			
18. Gamma Sconti			
19. Fatturazione	Numero <input type="checkbox"/>	Kg <input checked="" type="checkbox"/>	

UNITA' IMBALLO

20. Imballi	Tipo imballo Vaschette in telaio di polistirolo		
	Dimen.imballo in cm	H 10 (altezza)	L 26 (larghezza) P 31,5 (profondità)
	Tipo sottoimballo Vaschetta		
	Dim.sottoimballo cm	H 9,5 (altezza)	L 25,5 (larghezza) P 15,5 (profondità)
	Codice uso imballo	80973	
	Codice Ean imballo	8058151809739	
	Vaschette x imballo	2	
	Peso lordo imballo in kg	2,09	
21. Pallettizzazione	Tipo pallet Epal		
	nr.strati per pallet	4	nr.imballi per strato 10
	nr.colli x pallet	40	dispari <input type="checkbox"/> pari <input checked="" type="checkbox"/>