



LATTERIA MORTARETTA
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

MOZZARELLA FIORDILATTE

1 - Definicion: queso fresco con pasta hilada

2 - Ingredientes:

- Leche de vaca italiana pasteurizada
- Fermento lactico
- Sal
- Enzima adyuvante

3 - Composicion quimica

Humedad.....de 51% a 53%
Grasade 19% a 23%
Grasa en seco> 44%
PHde 5,10 a 5,25
Sustancias nitrogenadas (N x 6,25)de 17% a 21%
Furosina (D.M. 18/04/98)< a 12 mg/100g

4 - Caracteristicas microbiologicas

Coliformes totales (V.R.B.A. 32°C/24h)< 1000 u.f.c./g
Staphylococcus aureus< 100 u.f.c. /g (ausencia cepas enterotoxigenica y sus toxinas)
Salmonellaausencia en 25 g
Listeriaausencia en 25 g
Ausencia de sus patogenos y sus toxinas
Levadura< 1000 u.f.c./g
Moho<1000 u.f.c./g
1g

5 - Caracteristicas organolepticas

Sapore gradevole, poco pronunciato, delicato. Assenza sapori estranei. Odore tipico come da latte fresco, assenti odori anomali o estranei. Colore bianco omogeneo, assenti colorazioni anomale gialle, punti neri o altre macchie. Consistenza omogenea tipica del prodotto, pasta compatta senza crosta.

6 - Assenza conservanti

Revisione 0	1 di 3
20/10/2010	Laboratorio Rocchi dr Eugenio s.r.l. Via Kennedy 3 Bazzano (BO)



LATTERIA MORTARETTA
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

7 - Assenza o inferiorità ai limiti di legge di residui di:

- sostanze ad azione farmacologica
- sostanze ad azione ormonica
- sostanze ad azione antibiotica e chemioterapica
- sostanze ad azione antiparassitaria
- sostanze detergenti
- sostanze nocive in genere (segnatamente metalli pesanti, P.C.B. aflatossine, ecc.)

8 - Assenza corpi estranei

Altre informazioni sul prodotto

CONFEZIONE	IMBALLO	PALLETTIZZAZIONE	SHELF-LIFE a +4°C	DESTINAZIONE
Forme classiche da 1 Kg	Cassette da 10 pezzi	40 cassette per un pallet	16 gg	Rivenditori Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti
Forme cilindriche da 1 Kg	Cassette o cartoni da 10 pezzi	40 cassette o cartoni per un pallet	16 gg	Rivenditori Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti
Forme cilindriche da 1 Kg sottovuoto	Cartoni da 10 pezzi	Max 40 cartoni per un pallet	21 gg	Rivenditori Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti
Vaschette termo- saldate da 3 Kg di prodotto a cubetti in atmosfera modificata	Cartoni da 4 vaschette	20 cartoni per un pallet	21 gg	Rivenditori Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti



LATTERIA MORTARETTA
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

CONFEZIONE	IMBALLO	PALLETTIZZAZIONE	SHELF-LIFE A +4°C	DESTINAZIONE
Vaschette termo- saldate da 2,5 Kg di prodotto a julienne in atmosfera modificata	Cartoni da 4 vaschette	20 cartoni per un pallet	21 gg	Rivenditori Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti

Nessuna indicazione particolare per il consumo.

Revisione 0	3 di 3
20/10/2010	Laboratorio Rocchi dr Eugenio s.r.l. Via Kennedy 3 Bazzano (BO)