



LATTERIA MORTARETTA
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

MOZZARELLA DI BUFALA

1 - Definizione: formaggio fresco a pasta filata.

2 - Ingredienti:

- latte di bufala
- fermenti lattici
- caglio di vitello
- sale

3 - Composizione chimica

Umidità	55 ± 2%
Grasso	28 ± 3%
Grasso sul secco	64,9%

4 - Caratteristiche microbiologiche

Enterobacteriaceae (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 /g
Muffe	< 100 /g



LATTERIA MORTARETTA
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

5 – Caratteristiche organolettiche

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

6 - Assenza conservanti

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
Busta con una forma da 250 g con liquido di governo	Contenitore in polistirene espanso da 12 pezzi	Max 30 contenitori in polistirene espanso per un pallet	22 giorni	Rivenditori Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti

Nessuna indicazione particolare per il consumo.