



LATTERIA MORTARETTA
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

MOZZARELLA FIORDILATTE

1 - Definizione: formaggio fresco a pasta filata.

2 - Ingredienti:

- Latte bovino italiano pastorizzato
- Fermenti lattici
- Sale
- Coadiuvante enzimatico

3 - Composizione chimica

Umidità	da 51% a 53%
Grasso	da 19% a 23%
Grasso sul secco	> 44%
PH	da 5,19 a 5,21
Sostanze azotate (N x 6,25)	da 17% a 21%
Ceneri	da 1% a 3%
Furosina (D.M. 18/04/98)	< 12 mg/100 g

4 - Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali (V.R.B.A. 32°C/24h)	< 1000 u.f.c./g
Staphylococcus aureus	< 100 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	< 1000 u.f.c./g
Muffe	< 1000 u.f.c./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 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
Forme classiche da 1 kg	Cassette da 10 pezzi	40 cassette per un pallet	16 giorni	Rivenditori Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti
Forme cilindriche da 1 kg	Cassette o cartoni da 10 pezzi	40 cassette o cartoni per un pallet	16 giorni	Rivenditori Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti
Forme cilindriche da 1 kg sottovuoto	Cartoni da 10 pezzi	Max 40 cartoni per un pallet	21 giorni	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 3 kg di prodotto a cubetti in atmosfera modificata	Cartoni da 4 vaschette	20 cartoni per un pallet	21 giorni	Rivenditori Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti
Vaschette termo-saldate da 2,5 kg di prodotto a julienne in atmosfera modificata	Cartoni da 4 vaschette	20 cartoni per un pallet	21 giorni	Rivenditori Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti

Nessuna indicazione particolare per il consumo.