



**LATTERIA MORTARETTA**  
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

**HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI**

**MOZZARELLA PIZZA CHEESE**

**1 - Definizione:** formaggio fresco a pasta filata.

**2 - Ingredienti:**

- Latte bovino pastorizzato
- Fermenti lattici
- Coadiuvante enzimatico
- sale

**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/100g

**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 paglierino 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 cilindriche da 1 kg	Cassette o cartoni da 10 pezzi	40 cassette 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
Forme classiche da 500 g	Cassette da 20 pezzi	40 cassette per un pallet	16 giorni	Rivenditori Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti



**LATTERIA MORTARETTA**  
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

**HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI**

<b>CONFEZIONE</b>	<b>IMBALLO</b>	<b>PALLETTIZZAZIONE</b>	<b>SHELF-LIFE A 4°C</b>	<b>DESTINAZIONE</b>
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.**