

SCHEDE TECNICHE	CASEIFICIO CASTELLAN URBANO s.a.s.	Data: 01/03/2012
	Piano di autocontrollo secondo metodica HACCP	Rev.:12

DENOMINAZIONE**TOSELLA****DEFINIZIONE**

Formaggio a pasta cruda, poco elastica, da cuocere.

LUOGO DI PRODUZIONEStabilimento di:
Rosà VI - Via Giotto, 24**INGREDIENTI**

Latte vaccino pastorizzato, caglio di vitello, sale.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Valore energetico	Kcal/100g KJ/100g	292 1209
Proteine	g/100g	18.5
Carboidrati	g/100g	0.4
Lipidi	g/100g	24

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Aw		0.978
Umidità	g/100g	53.0 - 55.0
pH		6.60
Cloruri (come NaCl)	g/100g	1.3 - 1.5
Filth-test	n/50g	N.R.
Aflatossine M1 (*)	µg/Kg	inferiore ai limiti di legge previsti dal Reg. CE n. 1881/2006
Metalli pesanti	mg/kg	inferiore ai limiti di legge previsti dal Reg. CE n. 1881/2006
Residui di pesticidi	mg/kg	inferiore ai limiti di legge previsti dal Reg. Ce 396/2005 e DM 27/02/2004
Diossina, PCB diossina simili	pg/g grasso	inferiore ai limiti di legge previsti dal Reg. CE n. 1881/2006

NOTE: (*) Per tali sostanze la ricerca viene eseguita, in accordo con l'azienda, direttamente sul latte di massa.

SCHEDE TECNICHE	CASEIFICIO CASTELLAN URBANO s.a.s.	Data: 01/03/2012
	Piano di autocontrollo secondo metodica HACCP	Rev.:12

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Enterobatteriacee	ufc/g	<1000
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	m = 100 M = 1.000 n = 5 c = 2
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
Enterotossina Staphylococcica(*)	/25g	Non rilevabile in /25g
Pseudomonas spp	ufc/g	< 10 ⁶
Lieviti	ufc/g	< 10 ⁶
Muffe	ufc/g	< 1000
Salmonella spp	/25g	Assente
Listeria monocytogenes	/25g	Assente n = 5 c = 0
Fosfatasi		Negativa

NOTE: *m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente* *M = limite entro il quale il risultato è insoddisfacente*
n = numero di unità di campionamento da esaminare
c = n. unità di campioni nei quali può essere ammessa la presenza del microrganismo considerato entro il limite di M
 (*) Solo se si rilevano valori di Stafilococchi coagulasi-positivi superiori a 1×10^5 UFC/g
 Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005 in base al quale vengono eseguiti campionamenti e successive analisi sia durante il processo di lavorazione che sul prodotto finito.

STOCCAGGIO In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C

TRASPORTO: Trasporto a temperatura compresa tra +1° e +4° C e che in caso di distribuzione frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.

SHELF-LIFE: 15 gg. conservato in frigo a T° compresa tra +1 e +4° C.

CONTROLLO QUALITA': Secondo metodica HACCP.

MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO: Data di scadenza su ogni singolo incarto mediante punzonatura e data scadenza e n. lotto su DDT di consegna.

DESTINAZIONE D'USO Prodotto di largo consumo.

ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI: Latte, suoi componenti e/o derivati in base D.Lgs.114/2006 e succ. mod. ed integ. Nello stabilimento non vengono utilizzate nessuna delle altre sostanze allergeniche dell'elenco del suddetto decreto.

ETICHETTATURA: Conforme alla normativa vigente e con marchi vari personalizzati.

FORMATO		
PESO NETTO	PESO (VARIABILE/CALBRATO)	N° PEZZI E TIPO IMBALLO
2000 g	Variabile	1 pz in sacchetto sottovuoto