



LATTERIA MORTARETTA
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

CAPRICCIO DEI GONZAGA

1 - Definizione: formaggio fresco.

2 - Ingredienti:

- Latte bovino pastorizzato
- Fermenti lattici
- Caglio
- Sale

3 - Composizione chimica

Umidità	da 55% ± 3%
Grasso	da 25% ± 3%

4 - Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali (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 /1 g
Muffe	<100 /1 g

5 - Caratteristiche organolettiche

Sapore gradevole. Odore caratteristico di latte. Colore bianco, assenti colorazioni anomale, punti neri o altre macchie. Consistenza omogenea tipica del prodotto, pasta morbida.



LATTERIA MORTARETTA
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

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	SHELF-LIFE A 4°C	DESTINAZIONE
Forme da 1 kg	Cassette da 6 forme	12 giorni	Consumatore finale

Nessuna indicazione particolare per il consumo.