



LATTERIA MORTARETTA
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

MOZZARELLA BOCCONCINI

1 - Definizione: formaggio fresco a pasta filata.

2 - Ingredienti:

- latte bovino pastorizzato
- fermenti lattici
- caglio di vitello
- sale

3 - Composizione chimica

Umidità	59% ± 1%
Grasso	22% ± 2%
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 /g
Muffe	< 1000 /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
Vaschette da 2,5 kg di forme da 250 g con liquido di governo in atmosfera protettiva	Cartoni da 4 vaschette	Max 20 cartoni per pallet	21 giorni	Rivenditori Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti
Buste con una forma da 125 g con liquido di governo	Cassette o cartoni da 32 buste	Max 40 cassette o cartoni per 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
Buste con 4 forme da 125g con liquido di governo	Cassette da 10 buste	40 cassette per pallet	21 giorni	Rivenditori Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti
Secchielli da 1 Kg di forme da 10 g con liquido di governo	Cartoni da 4 secchielli	Max 30 cartoni per pallet	21 giorni	Rivenditori Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti
Secchielli da 300 g di forme da 10 g con liquido di governo	Cartoni da 6 secchielli		21 giorni	Consumatore finale

Nessuna indicazione particolare per il consumo.