



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

## HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

### RICOTTA

#### 1 - Ingredienti:

- siero di latte
- sale
- correttore di acidità: E 270

#### 2 - Composizione chimica

Umidità	da 70 ± 3%
Grasso	da 12 ± 3%
Sostanze azotate ( Nx 6,25)	7,50%
PH	da 6,10 a 6,30

#### 3 - Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 40.000 u.f.c./g
Coliformi totali	< 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

#### 4 - Caratteristiche organolettiche

Colore bianco candido, struttura omogenea, odore consistenza e sapore tipici, assenza parti scure da surriscaldamento.

#### 5 - Assenza conservanti



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

## HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

### 6 - 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.)

### 7 - Assenza corpi estranei

Altre informazioni sul prodotto

CONFEZIONE	IMBALLO	SHELF-LIFE A 4°C	DESTINAZIONE
Forme cilindriche da 14 kg avvolte in film color blu	Casse in plastica con 2 forme	8 giorni	Industrie alimentari
Ricotte da 1500 g	Cassette da 6 forme	8 giorni	Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti

**Nessuna indicazione particolare per il consumo.**



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

## HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

### RICOTTA PASTORIZZATA

#### 1 - Ingredienti:

- siero di latte bovino
- sale
- correttore di acidità: E 270

#### 2 - Composizione chimica

Umidità	da 78 ± 3%
Grasso	da 9 ± 2%
Sostanze azotate ( Nx 6,25)	7,50%
PH	da 6,10 a 6,30

#### 3 - Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 40.000 u.f.c./g
Coliformi totali	< 100 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	< 50 u.f.c./g
Muffe	< 50 u.f.c./g

#### 4 - Caratteristiche organolettiche

Colore bianco candido, struttura omogenea, odore consistenza e sapore tipici, assenza parti scure da surriscaldamento.

#### 5 - Assenza conservanti



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

## HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

### 6 - 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.)

### 7 - Assenza corpi estranei

#### Altre informazioni sul prodotto

CONFEZIONE	IMBALLO	SHELF-LIFE A 4°C	DESTINAZIONE	BANCALE
Vaschette termosaldate da 1500 g (pastorizzata e omogeneizzata)	Cartone da 8 pezzi, peso 12 kg	40 giorni	Industrie alimentari Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti	18 cartoni, Peso 216 kg
Vaschette termosaldate da 500 g (pastorizzata e omogeneizzata)	Cartone da 12 pezzi, peso 6 kg	40 giorni	Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti	45 cartoni, peso 270 kg
Vaschette termosaldate da 250 g (pastorizzata e omogeneizzata)	Cartone da 18 pezzi, peso 4,5 kg	40 giorni	Consumatore finale Pizzerie/Ristoranti	45 cartoni, peso 202,5 kg



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

---

**HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI**

---

Vaschette  
termosaldate  
da 100 g  
(pastorizzata e  
omogeneizzata)

Cartone da 36  
pezzi, peso 3,6 kg

40 giorni

Consumatore finale  
Pizzerie/Ristoranti

45 cartoni, peso  
162 kg

**Nessuna indicazione particolare per il consumo.**



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

## HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

### RICOTTA PASTORIZZATA AD USO INDUSTRIALE

#### 1 - Ingredienti:

- siero di latte bovino
- sale
- correttore di acidità: E 270

#### 2 - Composizione chimica

Umidità	da 74 ± 4%
Grasso	da 10 ± 2%
Sostanze azotate ( Nx 6,25)	7,50%
PH	da 6,10 a 6,30

#### 3 - Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 40.000 u.f.c./g
Coliformi totali	< 100 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	< 50 u.f.c./g
Muffe	< 50 u.f.c./g

#### 5 - Caratteristiche organolettiche

Colore bianco candido, struttura omogenea, odore consistenza e sapore tipici, assenza parti scure da surriscaldamento.

#### 6 - Assenza conservanti



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

**HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI**

**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
Sacchetti di plastica termosaldati da 10 kg (pastorizzata)	Cartone da 2 sacchetti o cassoni di plastica	30 giorni	Consumatore finale

**Nessuna indicazione particolare per il consumo.**



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

## HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

### RICOTTA PASTORIZZATA ARRICCHITA AD USO INDUSTRIALE

#### 1 - Ingredienti:

- siero di latte bovino
- panna
- sale
- correttore di acidità: E 270

#### 2 - Composizione chimica

Umidità	da 61 ± 4%
Grasso	da 28 ± 4%
Sostanze azotate ( Nx 6,25)	da 11 ± 4%
PH	da 6,00 a 6,80

#### 3 - Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 40.000 u.f.c./g
Escherichi coli	Assente in 1 g
Enterobatteri totali	< 100 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	< 50 u.f.c./g
Muffe	< 50 u.f.c./g

#### 5 - Caratteristiche organolettiche

Colore bianco candido, struttura omogenea, odore consistenza e sapore tipici, assenza parti scure da surriscaldamento.





**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
Sacchetti di plastica termosaldati da 10 kg (pastorizzata)	Cartone da 2 sacchetti o cassoni di plastica	30 giorni	Industrie alimentari

**Nessuna indicazione particolare per il consumo.**