



LATTERIA MORTARETTA
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

SCAMORZA

1 – Definizione: formaggio fresco a pasta filata

2 – Ingredienti

- Latte bovino pastorizzato
- Fermenti lattici
- Coagulante enzimatico
- Sale

3 - Composizione chimica

Umidità	da 50% ± 1%
Grasso	da 23% ± 1%
Grasso sul secco	> 44%
PH	da 5,19 a 5,21
Sostanze azotate (Nx 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)	< 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



LATTERIA MORTARETTA
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

5 - Caratteristiche organolettiche

Sapore gradevole. Odore caratteristico di latte. Colore giallo paglierino, assenti colorazioni anomale, punti neri o altre macchie. Consistenza omogenea tipica del prodotto, pasta compatta con 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	SHELF-LIFE A 4°C	DESTINAZIONE
Forma classica con leggera strozzatura nella parte superiore	Cartoni da 10 pezzi	60 giorni	Rivenditori Pizzerie/Ristoranti

Nessuna indicazione particolare per il consumo.



LATTERIA MORTARETTA
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

SCAMORZA AFFUMICATA

1 – Definizione: formaggio fresco a pasta filata

2 – Ingredienti

- Latte bovino pastorizzato
- Fermenti lattici
- Sale
- Coagulante enzimatico
- Aromtek smoke per immersione

3 - Composizione chimica

Umidità	da 50% ± 1%
Grasso	da 23% ± 1%
Grasso sul secco	> 44%
PH	da 5,19 a 5,21
Sostanze azotate (Nx 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)	< 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 u.f.c./g
Muffe	< 100 u.f.c./g



LATTERIA MORTARETTA
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

HACCP 1: PRODOTTI REALIZZATI

5 - Caratteristiche organolettiche

Sapore gradevole. Odore caratteristico. Colore bruno, assenti colorazioni anomale, punti neri o altre macchie. Consistenza omogenea tipica del prodotto, pasta compatta con 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	SHELF-LIFE A 4°C	DESTINAZIONE
Forme cilindriche da 1 Kg sottovuoto	Cartoni da 10 pezzi	60 giorni	Rivenditori Pizzerie/Ristoranti
Forma classica con leggera strozzatura nella parte superiore	Cartoni da 10 pezzi	60 giorni	Rivenditori Pizzerie/Ristoranti

Nessuna indicazione particolare per il consumo.