



**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

<b>CONFEZIONE</b>	<b>IMBALLO</b>	<b>SHELF-LIFE A 4°C</b>	<b>DESTINAZIONE</b>
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.**