

LATTERIA E CASEIFICIO MORO S.r.l. V. Postumia 28 /1 Motta di Livenza (TV) Tel. 0422-768734 / 861288 Fax: 0422-765443 /766365 Cod. Fisc. PI 0030241026	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	SCHEDA TECNICA BOCCONCINI DI MOZZARELLA Rev. 11 Pag. 1 di 2
--	---	--

1.DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	OVOLINI di MOZZARELLA 10g vaschetta da 1Kg peso netto sgocciolato 1000gr cod.369
2.DEFINIZIONE:	-formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato
3.INGREDIENTI:	- Latte , fermenti lattici , sale , caglio; correttore di acidità: acido citrico.
4.CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	-odore tipico
5.ASPETTO:	-gusto latteo, dolce, delicato.
	-si presenta sotto forma sferoidale, privo di crosta, tessitura fibrosa, colore bianco latteo.
6.COMPOSIZIONE CHIMICO- FISICA:	pH: 5.60 - 6.30
i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.	UMIDITA': max 64%
	GRASSO TQ: min 16%
	GRASSO SS: min 44 %
	PROTEINE: 18% ± 4
	LATTOSIO: 2% ± 1
	SALE: 1%± 0.5
7.CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	Enterobacteriaceae: <10.000 ufc/g
durante la shelf life del prodotto se conservato a max 4°C.	Escherichia coli: < 100 ufc/g
	Pseudomonas spp: < 10.000 ufc/g
	Bacillus cereus: <1.000 ufc/g
	Lieviti: <100 ufc/g
	Muffe: <100 ufc/g
	Staphilococchi coagulasi positivi: n= 5, c= 2, m 10ufc/g M 100ufc/g;
	Salmonella spp: n=5, c= 0, m M assente in 25g
	Listeria monocytogenes: n=5, c= 0, m M assente in 25g
8.SOSTANZE ANTIBIOTICHE	Assenti
9.AFLATOSSINA M1 (valore limite riferito al latte lavorato)	<0.050 µg/kg; valore obiettivo < 0.030 µg/kg. Secondo legislazione vigente
10.METALLI PESANTI piombo (valore limite riferito al latte lavorato)	0.020 mg /kg; secondo legislazione vigente
cadmio (valore limite riferito al latte lavorato)	0.030 mg/kg; secondo legislazione vigente
Cromo (valore limite riferito al latte lavorato)	0.030 mg/kg; secondo legislazione vigente
11.CORTICOSTEROIDI	secondo legislazione vigente
12.RESIDUI DI FITOFARMACI insetticidi organoclorurati	secondo legislazione vigente
insetticidi organofosforati	secondo legislazione vigente
13.POLICLOROBIFENILI (PCB)	secondo legislazione vigente
14.CORPI ESTRANEI:	Assenti
15.ALLERGENI:	Latte e suoi componenti (caseina, lattosio)
16.MATURAZIONE:	<i>Il prodotto può essere causa di disturbi in individui allergici al latte</i> -il prodotto è pronto per il consumo dopo il confezionamento e dopo aver subito l'abbattimento termico a temperatura <4°C.
17.VITA COMMERCIALE: (a 4°C)	-25 giorni (dal giorno di produzione)

redatto Zaira Canevese data 01-04-16	approvato Maurizio Moro data 01-04-16	verificato Maurizio Moro data 01-04-16
--------------------------------------	---------------------------------------	--

LATTERIA E CASEIFICIO MORO S.r.l. V. Postumia 28 /1 Motta di Livenza (TV) Tel. 0422-768734 / 861288 Fax: 0422-765443 /766365 Cod. Fisc. PI 0030241026	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	SCHEDA TECNICA BOCCONCINI DI MOZZARELLA Rev. 11 Pag. 2 di 2
--	---	--

- 18.STOCCAGGIO: -in cella frigo a una temperatura max di 4°C.
- 19.TRASPORTO E CONSERVAZIONE: -Con mezzi coibentati a 4°C, in cella frigo a 4°C.
- 20.CONFEZIONE: -Le confezioni riportano sul film di chiusura: la denominazione del prodotto, il marchio MORO e relativo indirizzo, il bollino sanitario del produttore IT 05 219 CE, gli ingredienti, la scadenza, la temperatura max di conservazione, il peso (prodotto soggetto a calo peso naturale), il codice ean.
-Composizione vaschetta PP alimenti, dimensione 26cm; 16cm; 9.5cm.
-Film di chiusura: materiale accoppiato poliestere+polipropilene
- 21.IMBALLO: - 2 pz x cartone
- Dimensione cartone : (L x l x h) 34cm x 27.5cm x 12cm;
- 22.PALETTIZZAZIONE: -Strati per pallet n.10;
europallets (80cm x 120cm): -Colli per strato: n.8;
-Colli per pallet: n.80 ;
- 23.DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: Energia kJ 1078 kcal 260; grassi 20g di cui acidi grassi saturi 13g, carboidrati 2.0g di cui zuccheri 2.0g, Proteine 18g,sale 1.0g ;
valori medi per 100g di prodotto
- 24.DESTINATARI DEL PRODOTTO: -G.D, D.O.,catering, somministratori (venditori), consumatori finali (giovani, adulti e anziani)
- 25.USO. -per il consumo diretto e in gastronomia.
- 26.CODICE EAN: -prodotto: 8 012400 003170;
-bancale: (15) xxxxxx (10) xxxxxx (02) 08012400003170 (17) xxxxxx (37) xx (00) 0800012400xxxxxxxx

Indicare eventuali variazioni concordate in sede di contratto (citare il punto variato, quanto concordato e firmare):

redatto Zaira Canevese data 01-04-16	approvato Maurizio Moro data 01-04-16	verificato Maurizio Moro data 01-04-16
--------------------------------------	---------------------------------------	--

ETICHETTATURA ALLERGENI - DIR 2003/89/CE

Fornitore: LATTERIA E CASEIFICIO MORO SRL

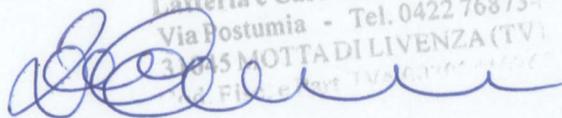
Denominazione prodotto: OVOLINO 10gX1Kg CODICE 369

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	SI
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

15/7/16


 Latteria e Caseificio Moro SRL
 Via Postumia - Tel. 0422 768734
 33045 MOTTA DI LIVENZA (TV)
 P.IVA n. 02012040422

Spett.le Camst

Alla ca Dott.^{ssa} Boccadamo

Oggetto: origine materie prime prodotti forniti a Camst

Motta di Livenza, 02-03-19

Con la presente la Latteria e Caseificio Moro S.r.l. sita in via Postumia 28/1, Motta di Livenza (TV)

DICHIARA

che l'origine è quella di seguito specificata:

Per RICOTTA VACCINA KG 1,5:

INGREDIENTE	ORIGINE
Siero di latte	Italia
Latte	Italia

Per ITALICO FORMA KG 3:

INGREDIENTE	ORIGINE
Latte	Italia

Per LATTERIA FRESCO SV KG 3:

INGREDIENTE	ORIGINE
Latte	Italia

Per MOZZARELLA OVOLINA GR 30 KG 1:

INGREDIENTE	ORIGINE
Latte	Paesi UE

Per MOZZARELLA OVOLINA GR 10 KG 1:

INGREDIENTE	ORIGINE
Latte	Paesi UE

LATTERIA E CASEIFICIO MORO s.r.l.

Via Postumia 28/1 - 31045 Motta di Livenza (TV)

centr. 0422.768734 - tel. logistica 0422.861288 - fax amm.ne 0422.765443 - fax logistica 0422.766365
Ischr. Reg. Imp. Cod. Fisc. e P.IVA: IT00302410261 - capitale sociale € 30.000,00 - C.C.I.A.A. TV n. 106532



latteria e caseificio



Per PF CASATELLA TREVIGIANA DOP KG 2 e GR 400:

INGREDIENTE	ORIGINE
Latte	Italia

Per MONTASIO DOP 60GG KG 6,5:

INGREDIENTE	ORIGINE
Latte	Italia

Per MOZZARELLA GR 125:

INGREDIENTE	ORIGINE
Latte	Paesi UE

Per MOZZARELLA GR 100 KG 3:

INGREDIENTE	ORIGINE
Latte	Paesi UE

Rimanendo a disposizione per chiarimenti porgiamo distinti saluti.

Latteria e Caseificio Moro S.r.l.
Zaira Canevese

LATTERIA E CASEIFICIO MORO s.r.l.

Via Postumia 28/1 - 31045 Motta di Livenza (TV)

centr. 0422.768734 - tel. logistica 0422.861288 - fax amm.ne 0422.765443 - fax logistica 0422.766365

Iscr. Reg. Imp. Cod. Fisc. e P.IVA: IT00302410261 - capitale sociale € 30.000,00 - C.C.I.A.A. TV n. 106532