

Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 00 del 23.04.2024
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

MURGIANO AFFUMICATO

TIPOLOGIA

Formaggi ottenuti per coagulazione enzimatica del latte, a maturazione rapida, o con breve periodo di stagionatura. Affumicatura ottenuta mediante combustione di trucioli di legno. Prodotto confezionato sottovuoto.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Murgiano affumicato

FORMATI: (peso)

2 kg

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti, caglio microbico. Affumicatura naturale. Confezionato sottovuoto.

ORIGINE DEL LATTE

UE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto a pasta bianca, compatta e senza occhiature, dal sapore fresco e delicato.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

- Umidità 54,9 % p/p
- Materia grassa s.s. 38,36 % p/p
- Fosfatasi: negativa
- Dichiarazione nutrizionale

Valori medi per 100 g di prodotto	
Energia	1037 kJ / 249 kcal
Grassi	17 g
di cui acidi grassi saturi	10 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	24 g
Sale	1,8 g

Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 00 del 23.04.2024
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Limiti previsti Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Escherichia Coli	UFC/g	< 100 UFC/g
Stafilococchi aureus coag. +	UFC/g	< 10 UFC/g
Salmonella spp.	UFC/25 g	assenti
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	assenti

ALLERGENI

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

RESIDUI ED ADDITIVI

Limiti previsti dal Regolamento (UE) 2023/915

SHELF-LIFE

60 giorni

CONDIZIONI DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione e trasporto a max +4 °C.

Il prodotto può essere consumato da tutti ad eccezione dei soggetti allergici alle proteine del latte e degli intolleranti al latte e ai prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 00 del 23.04.2024
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

SMOKED MURGIANO

TYPE

Fresh pasta filata cheeses made by enzymatic coagulation of milk, very rapidly ripening. Smoked with beech wood chip. Vacuum-packed product.

NAME OF SALE

Smoked murgiano

SIZES

2 kg

INGREDIENTS

Pasteurized cow's **MILK**, salt, cultures, microbial rennet. Smoked with beech wood chip. Vacuum-packed.

MILK ORIGIN

UE

CHARACTERISTICS

A compact, white paste product without eyes, with a fresh and delicate flavor.

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

- Humidity: 54,9 % (w/w)
- Fat content in dry matter: 38,36 % (w/w)
- Phosphatase: negative
- Nutrition declaration:

Average values for 100 g of product	
Energy	1037 kJ / 249 kcal
Fats	17 g
of which saturated fatty acids	10 g
carbohydrates	0 g
of which sugars	0 g
Proteins	24 g
Salt	1,8 g

Capurso Azienda Casearia Srl Stabilimento di Gioia del Colle (BA)	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 00 del 23.04.2024
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

REQUIREMENTS MICROBIOLOGICAL

Limits provided Reg. EU 2073/2005

E. coli	CFU/g	< 100 UFC/g
Staphylococcus aureus coag. +	CFU/g	< 10 UFC/g
Salmonella	CFU/25 g	absent
Listeria monocytogenes	CFU/25 g	absent

ALLERGEN

Milk and milk-based products (including lactose).

RESIDUES AND ADDITIVES

Limits provided by Regulation (EU) 2023/915

SHELF-LIFE

60 days

TRANSPORT AND STORAGE

Storage and Transport Temperature at max + 4 ° C.

The product can be consumed by everyone except those allergic to milk protein and those intolerant to milk and milk products (including lactose).