

<b>Capurso Azienda Casearia Srl</b> <b>Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</b>	<b>SISTEMA DI AUTOCONTROLLO</b> <b>ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.</b>	Rev. 23 del 01.03.2025
<b>ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET</b>		

## STRACCIATELLA

### TIPOLOGIA

Formaggio fresco a pasta filata con panna. Prodotto ottenuto da pasta filata sfilacciata con aggiunta di panna UHT.

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Stracciatella

### FORMATI

140 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g, 500 g, 1 kg, 3 kg, 4 kg

### INGREDIENTI

**PANNA** UHT (60%), **LATTE** pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico. Confezionato in atmosfera protettiva.

### ORIGINE DEL LATTE

Italia

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Composta da pasta filata sfilacciata compatta ed elastica, impregnata di panna. Il colore è lucido e biancastro. Il gusto è delicato con un vago sentore di fermenti lattici.

### CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

- Umidità: 62 - 66 % (p/p)
- **Grasso t.q.: 22,5 – 23,5 % (p/p)**
- Materia grassa s.s.: 59 – **69 % (p/p)**
- pH: 5.90 – 6.40
- Fosfatasi: negativa
- Dichiarazione nutrizionale

Valori medi per 100 g di prodotto		*%AR
Energia	<b>1036 kJ / 251 kcal</b>	<b>13</b>
Grassi	<b>23 g</b>	<b>33</b>
di cui acidi grassi saturi	<b>16 g</b>	<b>80</b>
Carboidrati	<b>1,9 g</b>	<b>&lt;1</b>
di cui zuccheri	<b>1,1 g</b>	<b>1,2</b>
Proteine	<b>9,0 g</b>	<b>18</b>
Sale	<b>0,48 g</b>	<b>8</b>

\*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

<b>Capurso Azienda Casearia Srl</b> <b>Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</b>	<b>SISTEMA DI AUTOCONTROLLO</b> <b>ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.</b>	Rev. 23 del 01.03.2025
<b>ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET</b>		

#### REQUISITI MICROBIOLOGICI

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

Escherichia Coli	UFC/g	100(m) /1000(M) n=5 C=2
Stafilococchi aureus coag. +	UFC/g	10 (m)/100 (M) n=5 C=2
Salmonelle	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

18 giorni

#### CONDIZIONI DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE

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

Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni.

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 <i>Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</i>	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.	Rev. 23 del 01.03.2025
ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET		

## STRACCIATELLA

### TYPE

Fresh pasta filata cheese with cream. Product obtained from frayed spun dough with the addition of UHT cream.

### NAME OF SALE

Stracciatella

### SIZES

140 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g, 500 g, 1 kg, 3 kg, 4 kg

### INGREDIENTS

UHT **CREAM** (60%), pasteurized **MILK**, salt, microbial rennet, lactic cultures, acidity regulator: lactic acid. Packaged in protective atmosphere.

### MILK ORIGIN

Italy

### CHARACTERISTICS

Composed of frayed spun paste compact and elastic, impregnated with frayed cream. The color is glossy and whitish. The taste is delicate with a faint hint of lactic cultures.

### PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

- Humidity: 62 - 66 % (w/w)
- **Fat: 22,5 – 23,5 % (w/w)**
- Fat content in dry matter: 59 - **69** % (w/w)
- pH: 5.90 – 6.40
- Phosphatase: negative
- Nutrition declaration:

Average values for 100 g		*%RI
Energy	<b>1036 kJ / 251 kcal</b>	<b>13</b>
Fats	<b>23 g</b>	<b>33</b>
of which saturated fatty acids	<b>16 g</b>	<b>80</b>
carbohydrates	<b>1,9 g</b>	<b>&lt;1</b>
of which sugars	<b>1,1 g</b>	<b>1,2</b>
Proteins	<b>9,0 g</b>	<b>18</b>
Salt	<b>0,48 g</b>	<b>8</b>

\* Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 kcal)

<b>Capurso Azienda Casearia Srl</b> <b>Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</b>	<b>SISTEMA DI AUTOCONTROLLO</b> <b>ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.</b>	Rev. 23 del 01.03.2025
<b>ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET</b>		

#### REQUIREMENTS MICROBIOLOGICAL

Limits provided Reg. EU 2073/2005

E. coli	CFU/g	100(m) /1000(M) n=5 C=2
Staphylococcus aureus coag. +	CFU/g	10 (m)/100 (M) n=5 C=2
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

18 days

#### TRANSPORT AND STORAGE

Storage and Transport Temperature at max + 4 ° C.

Once the package is opened, store in the refrigerator and consume within 2 days.

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