

ANEXO 1 – ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET

STRACCIATELLA

TIPOLOGIA

Queso fresco de pasta hilada con nata. Producto obtenido a partir de pasta hilada deshilachada con adición de nata UHT.

DENOMINACIÓN DE VENTA

Stracciatella

FORMATOS: (peso)

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

INGREDIENTES

**Nata** UHT (60%), **leche** pasteurizada, sal, cuajo microbiano, fermentos lácteos, corrector de acidez: ácido láctico. Envasado en atmósfera protectora.

ORIGEN DE LA LECHE

Italia

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Elaborado con pasta hilada estirada, compacta y elástica, impregnada de nata. El color es brillante y blanquecino. El sabor es delicado con un vago toque de fermentos lácticos..

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

- Humedad: 62 - 66 % (p/p)
- Materia grasa s.s.: 59 - 68 % (p/p)
- pH: 5.90 – 6.40
- Fosfatasa: negativa
- Declaración nutricional

| Valores medios por 100 g de producto |                    | *%IR |
|--------------------------------------|--------------------|------|
| Energía                              | 1023 kJ / 247 kcal | 12   |
| Grasas                               | 23 g               | 32   |
| de las cuales saturadas              | 15 g               | 74   |
| Carbohidratos                        | 2,2 g              | <1   |
| de los cuales azúcares               | 1,5 g              | 2    |
| Proteínas                            | 9 g                | 18   |
| Sal                                  | 0,68 g             | 11   |

\*Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

|  |   |                        |
|--|---|------------------------|
| <b>Capurso Azienda Casearia Srl</b><br><b>Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</b> | <b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b><br><b>ELABORADO CON EL PLAN APPCC</b> | Rev. 19 del 23.02.2023 |
| <b>ANEXO 1 – ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET</b>       |   |                        |

### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Límites establecidos por el Reglamento CE 2073/2005 y modificaciones posteriores.

|                              |          |                         |
|------------------------------|----------|-------------------------|
| 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  |
| Salmonella                   | UFC/25 g | Ausencia                |
| Listeria monocytogenes       | UFC/25 g | Ausencia                |

### ALÉRGENOS

Leche y productos lácteos incluida la lactosa)

### RESIDUOS Y ADITIVOS

Límites establecidos por el Reglamento CE 1881/2006 y el Reglamento CE 165/2010

### CONDICIONES DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

Temperatura de conservación y transporte a max +4 °C.

Una vez abierto el envase consumir dentro de los 2 días siguientes.

El producto puede ser consumido por todas las personas excepto las alérgicas a las proteínas de la leche y las intolerantes a la leche y a los productos lácteos (incluida la lactosa).

|  |  |                        |
|--|--|------------------------|
| <b>Capurso Azienda Casearia Srl</b><br><b>Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</b> | <b>SISTEMA DI AUTOCONTROLLO</b><br><b>ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.</b> | Rev. 19 del 23.02.2023 |
| <b>ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET</b>          |  |                        |

## 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 (drained weight)

140 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g, 1 kg, 3 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 acid.

### PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

- Humidity: 62 - 66 % (w/w)
- Fat content in dry matter: 59 - 68 % (w/w)
- pH: 5.90 – 6.40
- Phosphatase: negative
- Nutrition declaration:

| Average values for 100 g       |                    | *%RI |
|--------------------------------|--------------------|------|
| Energy                         | 1023 kJ / 247 kcal | 12   |
| Fats                           | 23 g               | 32   |
| of which saturated fatty acids | 15 g               | 74   |
| carbohydrates                  | 2,2 g              | <1   |
| of which sugars                | 1,5 g              | 2    |
| Proteins                       | 9 g                | 18   |
| Salt                           | 0,68 g             | 11   |

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

|  |  |                        |
|--|--|------------------------|
| <b>Capurso Azienda Casearia Srl</b><br><b>Stabilimento di Gioia del Colle (BA)</b> | <b>SISTEMA DI AUTOCONTROLLO</b><br><b>ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.</b> | Rev. 19 del 23.02.2023 |
| <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 Reg. EU 1881/2006 and Reg. EU 165/2010

#### TRANSPORT AND STORAGE

Storage and Transport Temperature at max + 4 ° C.

Once the package is opened 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).