

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione		SCAMORZA AFFUMICATA		Cod.		255.1	
Descrizione prodotto							
Formaggio semiduro a pasta filata affumicato							
Caratteristiche generali							
Ingredienti		Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, aromatizzante di affumicatura					
Origine del latte: UE							
Formato		Forma tronco conica con testina in sotto vuoto					
Peso		250 g peso fisso					
Shelf-life (dal confezionamento)		90 giorni					
Identificazione del lotto		Codice numerico sull'etichetta					
Codice EAN		8001637025512					
Caratteristiche organolettiche							
Colore		Pasta giallo/paglierino; crosta di colore oca per l'affumicatura					
Sapore		Delicato con leggero aroma di affumicato					
Consistenza		Morbida ed omogenea					
Aspetto		Pasta generalmente compatta, può presentare una leggera e rada occhiatura e una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura; crosta sottile liscia					
Caratteristiche chimico - fisiche				Caratteristiche microbiologiche			
Valori medi							
Umidità		< 46,00 %		Coliformi totali		ufc/g m 100 M 1000	
Sostanza secca		> 54,00 %		Escherichia Coli		ufc/g m 100 M 1000	
Grassi T.Q.		± 26,00 %		Stafilococchi aureus coag.+		ufc/g m 10 M 100	
Grassi S.S		min. 44,00 %		Salmonella Spp		/ 25 g assente	
				Listeria monocytogenes		/ 25 g assente	
				Muffe		ufc/g ≤ 1.000	
				Lieviti		ufc/g ≤ 10.000	

Valori nutrizionali medi (100 g. di prodotto)		Condizioni di stoccaggio e distribuzione	
Valore energetico (kJ /kcal)	1404 / 338	Temperatura di conservazione	+ 4°C / + 6°C
Grassi (g)	26,4		
<i>di cui acidi grassi saturi (g)</i>	18,0		
Carboidrati (g)	0		
<i>di cui zuccheri (g)</i>	0		
Proteine	25,1		
Sale (g)	1,7		
Caratteristiche logistiche			
Unità cartone	10 pezzi		
Dimensioni cartone (hl / lg / pr) mm	165 /263 /149		
Tara carton	160 g		
N° cartoni per strato pallet	18		
Numero strati per pallet	9		
Cartoni per pallet	162		
Dimensioni pallet	EURO cm. 80x120		

Allergeni

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

OGM

In riferimento ai regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003 si dichiara che il prodotto non è ottenuto da e non contiene organismi geneticamente modificati.

*Ciresa Srl - Introbio
 Responsabile Controllo Qualità*