



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SCAMORZA AFFUMICATA
REFERENZA	Scamorza affumicata
CODICE PRODOTTO	SCAAF001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio da tavola fresco a pasta filata con latte vaccino intero pastorizzato e affumicato con trucioli di faggio certificato.
	
FORMA E DIMENSIONI	Forma di pera, ingombro approssimativo: 10 x 7 x 8 cm peso netto 300 g. circa
INGREDIENTI	LATTE , sale, caglio, fermenti
CONSERVANTI	Nessuno
ALLERGENI	LATTE e prodotti derivati (incluso lattosio)
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Da +2°C a +4°C
SHELF LIFE	30 gg dal confezionamento
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – palla a forma di pera
OGM (Reg. CE 1829/2003-1830/2003)	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Liscia, lucida color ambrato. Edibile
Struttura	Compatta
Colore	Giallo paglierino chiaro
Sapore e odore	Dolce, delicato. Odore caratteristico affumicato.
PROFILO NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100g di prodotto	
Energia	1413 kJ / 338 kcal
Grassi (g)	26.0
di cui acidi grassi saturi (g)	18.1
Carboidrati (g)	0.8
di cui zuccheri (g)	0.8
Proteine (g)	24.4
Sale (g)	2.4
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Listeria monocytogenes	Assente/25 g
Salmonella spp	Assente/25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
PACKAGING	
Confezione - Imballo	Sottovuoto – imballo sacchetto di cellofan
Numero di pezzi per imballo	1
Peso unitario	Peso netto variabile 300 g.
Modalità di distribuzione/conservazione	Da +2°C a +4°C in frigo
Data revisione	Rev 01 – 30/08/2024