



Caseificio Conte Ajmo
Via Giuseppe Bianchi, 30
Gradella di Pandino
Cremona

Tel: 0373 91763

info@caseificioconteajmo.com
caseificio.conte.ajmo@gmail.com

www.caseificioconteajmo.com

Scheda tecnica prodotto: SCAMORZA BIANCA



Denominazione Commerciale	Scamorza bianca	
Categoria di prodotto	Formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato	
Ingredienti	Latte , sale, caglio, fermenti	
Conservanti	Nessuno	
Caratteristiche organolettiche	Struttura: compatta Colore : bianco Sapore : dolce, delicato, caratteristico	
Tabella nutrizionale (valori medi per 100 gr)	Energia Kcal 338 - kJ 1413 Grassi 26.0 g di cui acidi grassi saturi 18.1 g Carboidrati 0.8 g di cui zuccheri 0.8 g Proteine 24.4 g Sale 2.4 g	
	Origine del Latte: Italia	
Caratteristiche microbiologiche	Listeria monocytogenes	assente/25 g
	Salmonella spp.	assente/25 g
	Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ufc/g
	Escherichia coli	<100 ufc/g
Allergeni (all. III bis DIR. 2003/89/CE)	Latte intero vaccino	
OGM (Reg. CE 1829/2003-1830/2003)	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati	
Consumare entro	30 gg dal confezionamento	
Modalità di conservazione	Conservazione da 2°C a 4°C	
Confezione	Taglio tradizionale da 300 gr	
Trasporto	Si deve rispettare temperatura di conservazione e si deve utilizzare mezzo dotato di ATP	