

Scamorza Affumicata **FORMATO OVOIDALE**

GENERALITA'

Denominazione prodotto: Scamorza formato ovoidale con tipica strozzatura in testa

Ingredienti: Latte, sale, caglio, fermenti lattici, aroma di fumo

Allergeni: IL PRODOTTO È A BASE DI LATTE/DERIVATI DEL LATTE

Descrizione:

Formaggio a pasta filata ottenuto da cagliata di latte tramite tecniche tradizionali con fermenti lattici. La pasta fibrosa si scioglie al calore con il tipico effetto filante.

Presentazione del prodotto:

Scamorza affumicata di forma ovoidale di 300 g, con tipica forma a pera, confezionata sottovuoto in film plastico per alimenti, con etichetta a norma di legge.

Caratteristiche ORGANOLETTICHE

Colore: bianco all'interno, tendente al giallo all'esterno
 Odore: tipico della pasta filata affumicata
 Sapore: fragranza di latticino all'aroma affumicato
 Consistenza: compatta

Caratteristiche CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in film plastico sottovuoto con etichetta adesiva riportante tutte le indicazioni obbligatorie per legge (sede del produttore, lotto, data di scadenza).

Caratteristiche Chimico/Fisiche

Valori minimi

Valori massimi

UMIDITA'	48%	52%
SOSTANZA SECCA	48%	52%
GRASSO / SS	44%	48%
GRASSO / TO	20%	24%

Valori nutrizionali medi per 100 gr.

VALORE ENERGETICO	Kcal/Kj 296/1230
PROTEINE	gr. 24
CARBOIDRATI	gr. 0,5
GRASSI	gr. 22

Caratteristiche batteriologiche conformi al regolamento CE 2073/2005

Tipo germe	u.m.	al confezionamento	durante il periodo di conservabilità
Escherichia coli	ufc/g	100	1.000
Staphylococcus aureus	ufc/g	100	1.000
Salmonella spp	/25g	assente in 25g	assente in 25g
Listeria monocytogenes	/25g	assente in 25g	assente in 25g

Temperatura di trasporto (°C)

Temperatura di conservazione (°C)

da +2° a +10°

da 0° a +4°

PACKAGING	unità di vendita	N° imballi per strato	N° imballi per pallet	tot. imballi per pallet	h pallet da terra	Impilabilità
Imballo in scatola di cartone Dimensioni cartone (cm 32 l x 19 p x 16 h)	12 pezzi da 0,3 kg	14	5	70	95	Sì

FUNETTA