



GENERALITA'

Denominazione prodotto: Scamorza formato ovoidale con tipica strozzatura in testa

Ingredienti: Latte, sale, caglio, fermenti lattici

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:

Formato ovoidale con tipica forma a pera.

Caratteristiche ORGANOLETTICHE

Colore: bianco o bianco avorio

Odore: tipico della pasta filata

Sapore: fragranza di latticino

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	12 pezzi	14	5	70	125	NO
Dimensioni cartone (cm 32 l x 19 p x 16 h)	da 0,3 kg					

FUNETTA