

**SCAMORZA AFFUMICATA**

Ultimo agg./ Last update

18/02/2020

188

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903033
Descrizione	Formaggio fresco a pasta filata affumicato naturalmente		
Ingredienti	LATTE, sale, caglio di origine animale, fermenti lattici. Correttore di acidità: acido citrico. Affumicatura con legno di faggio		
Formato	Vaschetta con 4 pezzi a forma di pera	Peso (kg)	1,3 kg
		Dimensioni (cm)	/
Crosta	Liscia e lucida - Edibile		
Aspetto interno	Colore ambrato con limitate zone bianche		
Struttura	Pasta filata con fibre lunghe, compatta ed elastica		
Sapore e aroma	Caratteristico di formaggio a pasta filata affumicato, gradevole di un prodotto fresco. Odore caratteristico affumicato senza odori estranei o sgradevoli		
Stagionatura	non dichiarata	Temperatura di conservazione	max + 6°C
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal)

1077 - 259

GRASSI (g)	18,0	PROTEINE (g)	23,0
di cui ac. grassi saturi (g)	12,5	SALE (g)	1,0
CARBOIDRATI (g)	1,2		
di cui zuccheri (g)	0,0		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	47
Residuo secco %	53
Grasso ss %	34
Aw	/
pH	51

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**SCAMORZA AFFUMICATA**

Ultimo agg./ Last update

18/02/2020

188

Category	CHEESE	Cod.	903033
Description	Spun paste fresh cheese naturally smoked		
Ingredients	MILK, salt, animal rennet, lactic ferments. Acidity regulator: citric acid. Smoking with beech wood		
Format	Tray with 4 pear-shaped pieces	Wheight (kg)	1,3 kg
		Size (cm)	/
Rind	Smooth and shiny - Edible		
Internal appearance	Amber color with limited white areas		
Texture	Spun paste with long, compact and elastic fibers		
Taste and smell	Characteristic of smoked spun cheese, pleasant to a fresh product. Characteristic smoky odor without extraneous or unpleasant odors		
Ageing	not declared	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal)

1077 - 259

FAT (g)	18,0	PROTEIN (g)	23,0
of which satures (g)	12,5	SALT (g)	1,0
CARBOHYDRATE (g)	1,2		
of which sugars(g)	0,0		

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)	47
Dry Matter (%)	53
Fat in dry matter (%)	34
Aw	/
pH	51

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**SCAMORZA AFFUMICATA**

Ultimo agg./ Last update

18/02/2020

188

**Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information**

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Vaschetta termosaldata in atmosfera protettiva/Heat-sealed tray in a protective atmosphere	45
b)		

Unità di vendita - Selling unit

cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(\*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit