

SCAMORZA BIANCA

Ultimo agg./ Last update

15/03/2022

187

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903032
Descrizione	Formaggio fresco a pasta filata		
Ingredienti	LATTE, sale, caglio, fermenti lattici. Correttore di acidità: acido citrico		
Formato	Vaschetta con 4 pezzi a forma di pera	Peso (kg)	0,35 x 4 pz
		Dimensioni (cm)	20 x 13 x h 11
Crosta	Bianca, liscia e lucida - Edibile		
Aspetto interno	Colore bianco		
Struttura	Pasta filata con fibre lunghe, consistente ed elastica		
Sapore e aroma	Caratteristico di formaggio a pasta filata, di un prodotto fresco. Odore caratteristico latte senza odori estranei o sgradevoli		
Stagionatura	Assente	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)

1255 - 302

GRASSI (g)	23,0	PROTEINE (g)	22,1
di cui ac. grassi saturi (g)	15,7	SALE (g)	1,6
CARBOIDRATI (g)	1,7		
di cui zuccheri (g)	0,7		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	47
Residuo secco %	53
Grasso ss %	34
Aw	//
pH	5,1

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

SCAMORZA BIANCA

Ultimo agg./ Last update

15/03/2022

187

Category	CHEESE	Cod.	903032
Description	Spun paste fresh cheese		
Ingredients	MILK, salt, rennet, lactic ferments. Acidity regulator: citric acid		
Format	Tray with 4 pear-shaped pieces	Wheight (kg)	0,35 x 4 pz
		Size (cm)	20 x 13 x h 11
Rind	White, smooth and shiny - Edible		
Internal appearance	White colored		
Texture	Spun paste with long, compact and elastic fibers		
Taste and smell	Characteristic of spun paste cheese, of a fresh product. Characteristic milk smell without extraneous or unpleasant odors		
Ageing	Absent	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)

1255 - 302

FAT (g)	23,0	PROTEIN (g)	22,1
of which saturates (g)	15,7	SALT (g)	1,6
CARBOHYDRATE (g)	1,7		
of which sugars(g)	0,7		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	47
Dry Matter (%)	53
Fat in dry matter (%)	34
Aw	//
pH	5,1

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

SCAMORZA BIANCA

Ultimo agg./ Last update

15/03/2022

187

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 in atmosfera protettiva - Tray with protective atmosphere	30
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