

**SCAMORZONE AFFUMICATO**

Ultimo agg./ Last update

24/08/2023

242

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903035
Descrizione	Formaggio a pasta filata sottoposto a leggera affumicatura		
Ingredienti	LATTE pastorizzato, sale, caglio, aroma fumo		
Formato	Forma intera	Peso (kg)	2,4 - 2,5 k
		Dimensioni (cm)	/
Crosta	Ambrata. Trattato in superficie con aroma di affumicatura - Edibile		
Aspetto interno	Bianco, paglierino		
Struttura	Compatta e elastica		
Sapore e aroma	Caratteristico, leggermente affumicato		
Stagionatura	Assente	Temperatura di conservazione	max + 4°C
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE	Paese di trasformazione	Italia

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal)

1190 - 286

GRASSI (g)	21,5	PROTEINE (g)	22,0
di cui ac. grassi saturi (g)	15,0	SALE (g)	1,0
CARBOIDRATI (g)	1,2		
di cui zuccheri (g)	1,2		

**Caratteristiche chimico fisiche**

Umidità %	53
Residuo secco %	47
Grasso ss %	46
Aw	//
pH	//

**Caratteristiche microbiologiche**

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

**SCAMORZONE AFFUMICATO**

Ultimo agg./ Last update

24/08/2023

242

Category	CHEESE	Cod.	903035
Description	Lightly smoked spun paste cheese		
Ingredients	Pasteurized MILK, salt, renet, smocked flavouring		
Format	Whole Shape	Weight (kg)	2,4 - 2,5 k
		Size (cm)	/
Rind	Amber. Treated in surface with smocked flavouring - Edible		
Internal appearance	White, straw		
Texture	Firm and elastic		
Taste and smell	Charatteristic, slightly smocked		
Ageing	Absent	Storage Temperature	max + 4°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	EU Countries	Processing country	Italy

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal)

1190 - 286

FAT (g)	21,5	PROTEIN (g)	22,0
of which saturates (g)	15,0	SALT (g)	1,0
CARBOHYDRATE (g)	1,2		
of which sugars(g)	1,2		

**Chemical-physical Characteristics**

Moisture (%)	53
Dry Matter (%)	47
Fat in dry matter (%)	46
Aw	//
pH	//

**Microbiological Characteristics**

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

**SCAMORZONE AFFUMICATO**

Ultimo agg./ Last update

24/08/2023

242

**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)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/>	<input type="text" value="90"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit  cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit  cod

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

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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