

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO**

codice: 16x

**Scamorze appassita secca o gialla**

Rev. 1

Data 10/18

**Generalità**

<b>Denominazione prodotto:</b> Scamorza appassita o secca o gialla	<b>Descrizione:</b> La Scamorza appassita è un formaggio fresco tipico a pasta filata ottenuto mediante coagulazione presamica con l'aggiunta di acido citrico.		
<b>Ingredienti:</b> Latte crudo, caglio, sale. Correttore di Acidità: E330	<b>Confezione:</b>	a peso pezzatura 400g	codice 165
		a peso pezzatura 500g	codice 166
<b>Caratteristiche organolettiche:</b> <b>Aspetto:</b> Forma tipica strozzata al centro con superficie liscia e uniforme, la pasta presenta compatta con sfogliature che tendono a scomparire verso il centro, al taglio compatta e per leggera compressione la pasta rilascia liquido lattiginoso <b>Consistenza:</b> morbida e leggermente elastica <b>Colore:</b> bianco latte omogeneo e lucente <b>Odore:</b> di latticino fresco e gradevole <b>Sapore:</b> dolce e delicato, caratteristico di latticino fresco			

**Dati Analitici**

<b>Caratteristiche microbiologiche</b> rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 2073/05 e Reg. CE 1441/07 e s.m.i. (valori in UFC/g)	Coliformi totali: <1000 Escherichia coli: <10 Stafilococcus aureus: <10 Salmonelle spp: assenti in 25g Listeria monocytogenes: assenti in 25g		
<b>Informazioni Nutrizionali</b>	<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:</b>		
	Valore energetico (kcal/kJ)	271 / 1134	
	Proteine	18,7 g	
	Carboidrati	1,0 g di cui zuccheri 1,0 g	
	Grassi	19,3 g di cui saturi 10,9 g	
	Sale (NaCl)	0,97 g	
<b>Allergeni</b>	<b>Sono presenti naturalmente il latte ed il Lattosio.</b> Sostanze che in alcuni soggetti sensibili e/o allergici possono provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal D.Lgs. n. 114 del 08/02/2006 in attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazioni degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari		
<b>Temperatura di trasporto (°C):</b>	+2 +6	<b>Temperatura di conservazione(°C):</b>	+0 +4
<b>Limite di consumo (gg dalla produzione)</b>	15	<b>Identificazione lotto di produzione:</b>	giorno di produzione GG/MM/AA
<b>Confezionamento e Packaging</b> Il prodotto è confezionato in vaschetta di polipropilene termoformato con pellicola plastica termosaldata. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modificazione ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006).			