

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	codice: 16x
	Scamorze appassita secca o gialla	Rev. 1
		Data 10/18

Generalità

Denominazione prodotto: Scamorza appassita o secca o gialla	Descrizione: La Scamorza appassita è un formaggio fresco tipico a pasta filata ottenuto mediante coagulazione presamica con l'aggiunta di acido citrico.		
Ingredienti: Latte crudo, caglio, sale. Correttore di Acidità: E330	Confezione:	a peso pezzatura 400g	codice 165
		a peso pezzatura 500g	codice 166
Caratteristiche organolettiche: Aspetto: 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 Consistenza: morbida e leggermente elastica Colore: bianco latte omogeneo e lucente Odore: di latticino fresco e gradevole Sapore: dolce e delicato, caratteristico di latticino fresco			

Dati Analitici

Caratteristiche microbiologiche 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		
Informazioni Nutrizionali	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:		
	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	
Allergeni	Sono presenti naturalmente il latte ed il Lattosio. 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		
Temperatura di trasporto (°C):	+2 +6	Temperatura di conservazione(°C):	+0 +4
Limite di consumo (gg dalla produzione)	15	Identificazione lotto di produzione:	giorno di produzione GG/MM/AA
Confezionamento e Packaging 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).			