



**Caseificio Conte Ajmo**  
Via Giuseppe Bianchi, 30  
Gradella di Pandino  
Cremona

Tel: 0373 91763

info@caseificioconteajmo.com  
caseificio.conte.ajmo@gmail.com

www.caseificioconteajmo.com

## Scheda tecnica prodotto: SCAMORZA AFFUMICATA



<b>Denominazione Commerciale</b>	<b>Treccine affumicate</b>	
<b>Categoria di prodotto</b>	Formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato e affumicato con trucioli di faggio certificati	
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte</b> , sale, caglio, fermenti	
<b>Conservanti</b>	Nessuno	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Struttura: compatta Colore : giallo paglierino chiaro Sapore : dolce, delicato	
<b>Tabella nutrizionale (valori medi per 100 gr)</b>	Energia Kcal 338 - kJ 1413 Grassi 26.0 g di cui acidi grassi saturi 18.1 g Carboidrati 0.8 g di cui zuccheri 0.8 g Proteine 24.4 g Sale 2.4 g	
	<b>Origine del Latte: Italia</b>	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Listeria monocytogenes	assente/25 g
	Salmonella spp.	assente/25 g
	Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ufc/g
	Escherichia coli	<100 ufc/g
<b>Allergeni</b> (all. III bis DIR. 2003/89/CE)	<b>Latte</b> intero vaccino	
<b>OGM</b> (Reg. CE 1829/2003-1830/2003)	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati	
<b>Consumare entro</b>	30 gg dal confezionamento	
<b>Modalita' di conservazione</b>	Conservazione da 2°C a 4°C	
<b>Confezione</b>	Lavorazione artigianale da 300 gr	
<b>Trasporto</b>	Si deve rispettare temperatura di conservazione e si deve utilizzare mezzo dotato di ATP	