



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

Tel: 0373 91763

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

www.caseificiocontejmo.com

Scheda tecnica prodotto: SCAMORZA AFFUMICATA



Denominazione Commerciale	Provola affumicata															
Categoria di prodotto	Formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato e affumicato con trucioli di faggio certificati															
Ingredienti	Latte , sale, caglio, fermenti															
Conservanti	Nessuno															
Caratteristiche organolettiche	Struttura: compatta Colore : giallo paglierino chiaro Sapore : dolce, delicato															
Tabella nutrizionale (valori medi per 100 gr)	<table><tr><td>Energia</td><td>Kcal 338 - kJ 1413</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>26.0 g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>18.1 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>0.8 g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>0.8 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>24.4 g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>2.4 g</td></tr></table> Origine del Latte: Italia		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
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															
Caratteristiche microbiologiche	Listeria monocytogenes assente/25 g Salmonella spp. assente/25 g Stafilococchi coagulasi positivi <10 ufc/g Escherichia coli <100 ufc/g															
Allergeni (all. III bis DIR. 2003/89/CE)	Latte intero vaccino															
OGM (Reg. CE 1829/2003-1830/2003)	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati															
Consumare entro	30 gg dal confezionamento															
Modalita' di conservazione	Conservazione da 2°C a 4°C															
Confezione	Lavorazione artigianale da 2,5 Kg															
Trasporto	Si deve rispettare temperatura di conservazione e si deve utilizzare mezzo dotato di ATP															