



## SCHEDA TECNICA SCAMORZ BIANCA A COPPIA

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |                        |                    |                 |              |                                  |           |                  |            |                 |       |          |        |      |       |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------|--------------------|-----------------|--------------|----------------------------------|-----------|------------------|------------|-----------------|-------|----------|--------|------|-------|
| Denominazione Commerciale                     | Scamorza bianca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |                        |                    |                 |              |                                  |           |                  |            |                 |       |          |        |      |       |
| Categoria di prodotto                         | Formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |                        |                    |                 |              |                                  |           |                  |            |                 |       |          |        |      |       |
| Ingredienti                                   | Latte, sale, caglio, fermenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |                        |                    |                 |              |                                  |           |                  |            |                 |       |          |        |      |       |
| Conservanti                                   | Nessuno                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |                        |                    |                 |              |                                  |           |                  |            |                 |       |          |        |      |       |
| Caratteristiche organolettiche                | Struttura: compatta<br>Colore : bianco<br>Sapore : dolce, delicato, caratteristico                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |                        |                    |                 |              |                                  |           |                  |            |                 |       |          |        |      |       |
| 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><br>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               | <table><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>assente/25 g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>assente/25 g</td></tr><tr><td>Stafilococchi coagulasi positivi</td><td>&lt;10 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>&lt;100 ufc/g</td></tr></table>                                                                                                         |  |  | Listeria monocytogenes | assente/25 g       | Salmonella spp. | assente/25 g | Stafilococchi coagulasi positivi | <10 ufc/g | Escherichia coli | <100 ufc/g |                 |       |          |        |      |       |
| 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                                    | Taglio tradizionale da 300 gr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |                        |                    |                 |              |                                  |           |                  |            |                 |       |          |        |      |       |
| Trasporto                                     | Si deve rispettare temperatura di conservazione e si deve utilizzare mezzo dotato di ATP                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |                        |                    |                 |              |                                  |           |                  |            |                 |       |          |        |      |       |