Scamorza Appassita Sottov. 300g

Codice	Descrizione del prodotto
BEL0083	Scamorza appassita bianca s.v. 1x300g
Conf./imballo	**Shelf life prodotto**
10	60 giorni dalla data di confezionamento
Codice unità	
8011192003146	

Scamorza Appassita Sottov. 300g

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 07/2020

Denominazione commerciale di vendita	Scamorza appassita bianca Bella Molisana
Denominazione legale di vendita	Formaggio a pasta filata
Pezzatura	Grammi 300
Confezione	Grammi 300 (n. 1 pezzo da 300g)
Peso netto	300g
Peso netto sgocciolato	
INGREDIENTI	Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
Tipo di confezione	Busta sottovuoto termoretraibile
Dimensione confezione	Lunghezza 7cm - Larghezza 4,5cm - Altezza 9,5cm
Tipo di imballo	Cassa in polistirolo
Dimensione imballo	Lunghezza 38cm - Larghezza 18cm - Altezza 11,5cm
Conf./imballo	10
Imballo per strato	12
Strati per pallet	10
Modalità di conservazione	da +2 °C a +4 °C
Scadenza	60 giorni dalla data di confezionamento
Codice Articolo	BEL0083
Codice Ean	8011192003146
Modalità di uso	Tal quale o come ingrediente. Per gustare al meglio la Scamorza Appassita Bianca Bella Molisana si consiglia di tenere la confezione a temperatura ambiente, mezz'ora prima del consumo.
OGM	Assenti
Allergeni	SI (latte)
Lotto	Numero di lotto riportato sulla confezione
Stabilimento di produzione e stabilimento di confezionamento	Prodotto nello stabilimento di Via Don Mucciardi n. 1 86020 - Campochiaro (CB) - Italia. Numero di Riconoscimento IT 14/043 CE Confezionato nello stabilimento di Zona Industriale Pezzapiana 82100 Benevento (BN) - Italia. Numero di Riconoscimento IT 9-2559/L CE

Descrizione

La Scamorza Appassita Bianca è un formaggio a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica di latte pastorizzato addizionato di sale.

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto si presenta di forma a pera con testa, di consistenza compatta, colore giallo da chiaro a paglierino, assenza di colori anomali, dal sapore leggermente acidulo con tipica nota lattea, superficie liscia con presenza di una crosta liscia, uniforme e sottile.

Caratteristiche microbiologiche/chimiche Valori medi alla produzione	
Enterobacteriaceae	<100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Staphilococchi coagulasi-positivi	<100 ufc/g
Salmonella spp	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g

Valori nutrizionali medi alla produzione	per 100g = 1 porzione	% per 100g*
Energia	1443 kJ / 345 kcal	17%
Grassi	27 g	38%
di cui acidi grassi saturi	18,5 g	93%
Carboidrati	0,4 g	0%
di cui zuccheri	0,4 g	0%
Proteine	25,5 g	51%
Sale	1,2 g	20%

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)