Scamorza appassita affumicata 300g

Codice	Descrizione del prodotto
BEL0020	Scamorza appassita affumicata 10x300g
Conf./imballo	**Shelf life prodotto**
1	20 giorni dalla data di confezionamento
Codice unità	

Scamorza appassita affumicata 300g

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 04/2020

Denominazione commerciale di vendita	Scamorza appassita affumicata Bella Molisana
Denominazione legale di vendita	Formaggio a pasta filata
Pezzatura	Grammi 300
Confezione	Grammi 3000 (n. 10 pezzi da 300g)
Peso netto	3000g
Peso netto sgocciolato	
INGREDIENTI	Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, aroma di fumo liquido
Tipo di confezione	Vaschetta termosaldata
Dimensione confezione	Lunghezza 32cm - Larghezza 26cm - Altezza 10cm
Tipo di imballo	Cassa in polistirolo
Dimensione imballo	Lunghezza 32cm - Larghezza 26cm - Altezza 10cm
Conf./imballo	1
Imballo per strato	10
Strati per pallet	15
Modalità di conservazione	da +2 °C a +4 °C
Scadenza	20 giorni dalla data di confezionamento
Codice Articolo	BEL0020
Codice Ean	
Modalità di uso	Tal quale o come ingrediente. Per gustare al meglio la Scamorza Appassita Affumicata 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 e confezionato nello stabilimento di Via Don Mucciardi n. 1 86020 - Campochiaro (CB) - Italia. Numero di Riconoscimento IT 14/043 CE

Descrizione

La Scamorza Appassita Affumicata è un formaggio a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica di latte pastorizzato addizionato di sale, trattato esternamente con aromatizzante di affumicatura.

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto si presenta di forma a pera con testa, di consistenza compatta, assenza di colori anomali, dal sapore piacevole, dolce e delicato con tipico gusto di affumicato, con crosta sottile e liscia di color bruno, tipico dell'affumicato.

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)