



## SCHEDA TECNICA PANONE/SCAMORZE AFFUM/BIANCHE

BERTANZA FORMAGGI SRL  
VIA VITTORIO VENETO,5  
25034 ORZINUOVI (BS)

IT  
03/723  
CE



<b>Referenza</b>	PANONE/SCAMORZE AFFUM/BIANCHE
<b>Marchio</b>	
<b>Codice articolo</b>	491429
<b>Ingredienti:</b>	LATTE, sale, caglio, fermenti.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato. Per l'affumicatura vengono utilizzati trucioli di faggio certificati.
<b>Peso netto:</b>	Da 300 g a 3 kg
<b>Confezionamento:</b>	Lavorazione artigianale
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura compresa tra +2°C e +4°C
<b>Shelf life:</b>	30gg dal confezionamento
<b>Modalità d'uso:</b>	Ready to eat
<b>Indicazioni per allergici:</b>	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
<b>OGM:</b>	OGM free
<b>Origine de latte:</b>	Italia
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<b>Crosta:</b>	
<b>Pasta:</b>	Compatta di colore giallo paglierino chiaro.
<b>Sapore:</b>	Dolce, delicata.
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO</b>	
<b>Valore energetico:</b>	338 Kcal / 1413 kJ
<b>Grassi:</b>	26 g
<b>Di cui saturi:</b>	18,1 g
<b>Carboidrati:</b>	0,8 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	0,8 g
<b>Proteine:</b>	24,4 g
<b>Sale:</b>	2,4 g
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE</b>	
<b>Materia secca:</b>	53,8 g
<b>Umidità:</b>	46,2 g
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	



**SCHEDA TECNICA  
PANONE/SCAMORZE AFFUM/BIANCHE**

BERTANZA FORMAGGI SRL  
VIA VITTORIO VENETO,5  
25034 ORZINUOVI (BS)



<b>Escherichia coli</b>	< 100 UFC/g
<b>Stafilococchi coagulasi positivi:</b>	< 10 UFC/g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella Spp:</b>	Assente in 25 g