



SCHEDA TECNICA SCAMORZONE BIANCO/AFFUMICATO

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

IT
03/723
CE

Referenza	SCAMORZONE BIANCO/AFFUMICATO
Marchio	
Codice articolo	49193
Ingredienti:	LATTE, sale, caglio, fermenti.
Descrizione:	Formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato.
Peso netto:	Da 1 Kg a 1,5 Kg
Confezionamento:	Lavorazione artigianale
Modalità di conservazione:	Temperatura compresa tra +2°C e +4°C
Shelf life:	60gg dal confezionamento
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
OGM	OGM free
Origine del latte:	Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	
Pasta:	Compatta di colore giallo paglierino chiaro.
Sapore:	Dolce, delicato.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	372 Kcal / 1547 kJ
Grassi:	28 g
Di cui saturi:	19,2 g
Carboidrati:	1,2 g
Di cui zuccheri:	0,2 g
Proteine:	28,8 g
Sale:	2,5 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Materia secca:	62,9 g
Umidità:	37,1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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