



Via Pitagora – TAVIANO -LE Tel/fax 0833 913497

DENOMINAZIONE PRODOTTO:	SCAMORZA
STATUS LEGALE	PRODOTTO CASEARIO – FORMAGGIO A PASTA FILATA -
TIPOLOGIE PEZZATURE :	IL PRODOTTO È FORMATO IN PEZZATURE VARIABILI
TIPO DI CONFEZIONE	IN SOTTOVUOTO CON APPOSITA PELLICOLA AD USO ALIMENTARE.
MODALITÀ DI TRASPORTO	CON AUTOMEZZI DOTATI DI TEMPERATURA CONTROLLATA
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	A TEMPERATURA CONTROLLATA (< + 5 °C)
TEMPO DI CONSERVAZIONE	ENTRO 60 GIORNI DAL CONFEZIONAMENTO
RINTRACCIABILITÀ	AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE IN MATERIA, I PRODOTTI SONO GESTITI MEDIANTE UN SISTEMA INTERNO CHE NE GARANTISCE LA RINTRACCIABILITÀ IN TUTTE LE FASI COMMERCIALI A MONTE ED A VALLE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE.

INGREDIENTI	PROFILO SENSORIALE
CAGLIATA: LATTE DI MUCCA, SALE, CAGLIO.	COLORE: tipico del prodotto ODORE DI RANCIDO: assente ODORE DI MUFFA: assente SAPORE DI ACIDO: assente SAPORI ESTRANEI: assenti

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE				VALORE NUTRIZIONALE
UMIDITÀ %	PROTEINE TOTALI %	LIPIDI TOTALI %	CARBOIDRATI %	310 Kcal (1298 KJ)
50	23	21	5	valori medi riferiti a 100 g. di prodotto tal quale.

PROFILO MICROBIOLOGICO (*)	
CARICA BATTERICA TOTALE	INFERIORE A 50.000 UFC/G
COLIFORMI TOTALI	INFERIORE A 1000 UFC/G
E. COLI	INFERIORE A 100 UFC/G
STAFILOCOCCI AUREI	INFERIORE A 10 UFC/G
SALMONELLE SPP	ASSENTI IN 25 G
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 G
LIEVITI E MUFFE	INFERIORI A 1000 UFC/G

(*) La Ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che siano rispettate le condizioni di conservazione – catena del freddo.

(*) rif. regolamento 2073/2005/CE

- Il Prodotto è' conforme alle vigenti normative Italiane ed Europee.
- Stabilimento di produzione in possesso di riconoscimento CEE (D.P.R. n. 54/1997).
- Nel prodotto non sono presenti materie prime geneticamente modificate (O.G.M.).

IL RESPONSABILE
Rocco MANTA