**CASEIFICIO ANDRIESE BONTA' GENUINA S.r.l.**
**Via Andria 131 – S.S. 170**
**76121 BARLETTA (BT)**

Ed:05 Rev. 03 del 10/02/2020

# SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

| | |
|---|---|
| NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA | **SCAMORZA BIANCA**<br>(grammature 350g)<br>**Formaggio a pasta filata** |
| INGREDIENTI | **LATTE CRUDO**, sale, caglio<br>correttore di acidità: Acido citrico<br>Origine del Latte: Italia |
| CONFEZIONAMENTO | Vaschette termosigillate contenenti 4 pezzi (da circa 350g)<br>Prodotto soggetto a calo peso naturale.<br>Da vendersi a peso |
| CONSERVAZIONE | in frigorifero a max + 4°C |
| CARATTERISTICHE CHIMICHE-NUTRIZIONLI DEL PRODOTTO (g/100g) | Kcal 225 – KJoule 937 - Grassi 15.8g (di cui acidi grassi saturi 11.2g) - Carboidrati 0.9g (di cui zuccheri 0.9g) - Proteine 19.8g – Sale 0.92g |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO | E.coli < 100 ufc/g<br>Stafcoag./term+aurei a 37 °C < 100 ufc/g<br>Salmonella Assente in 25 g<br>Listeria m Assente in 25 g |
| USO PREVISTO | vendita alla grande distribuzione e GDO |
| SHELF LIFE | 20 gg |
| DESTINAZIONE D'USO | mercato locale, nazionale, internazionale |
| LIMITAZIONI DI UTILIZZO | Contiene allergeni, non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Forma: caratterista forma a pera<br>Colore: bianco candido se fresca, tendente al giallo paglierino, più o meno intenso a seconda del grado di stagionatura<br>Consistenza: compatta, omogenea e più o meno intensamente aggregata in base al tempo di stagionatura<br>Flavour: delicato e gradevole. Dolce dal sapore tipico di latte se fresca, più o meno intensamente saporito se stagionata |
| CONFORMITÀ IMBALLAGGI | Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti come previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni ed al Reg. Ce 1935/2004 |
| | Collo: cassa doppio guscio senza fondo con fori 295x240x95<br>Colli per strato: 10<br>Numero strati: 10<br>Colli per pallet: 100 |