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 AFFUMICATA** (grammature 350g) **Formaggio a pasta filata**
INGREDIENTI	**LATTE crudo**, sale, caglio correttore di acidità: Acido citrico Affumicata con trucioli di faggio Origine del Latte: Italia
CONFEZIONAMENTO	Vaschette termosigillate contenenti 4 pezzi (da circa 350g) Prodotto soggetto a calo peso naturale. Da vendersi a peso
CONSERVAZIONE	in frigorifero a max + 4°C
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO (g/100g)	Kcal 278 – KJoule 1157 - Grassi 20.6g (di cui acidi grassi saturi 14.8g) -Carboidrati 1.1g (di cui zuccheri 1.1g) – Proteine 22.10g - Sale 1.22g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO	E.coli < 100 ufc/g Stafcoag./term+aurei a 37 °C < 100 ufc/g Salmonella Assente in 25 g 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 o sferica Colore: dorato tendente al bruno, più o meno intenso. Consistenza: compatta, omogenea e più o meno intensamente aggregata in base al tempo di stagionatura Flavour: intenso, pronunciato e gradevole. Caratteristico dell'affumicatura naturale, con trucioli.
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 Colli per strato: 10 Numero strati: 10 Colli per pallet: 100