



## Scamorza appassita affumicata 300g



|               |   |
|---------------|---|
| Codice        | Descrizione del prodotto                |
| BEL0020       | Scamorza appassita affumicata 10x300g   |
| Conf./imballo | Shelf life prodotto                     |
| 1             | 20 giorni dalla data di confezionamento |
| Codice unità  |   |



## Scamorza appassita affumicata 300g

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 04/2020

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| Denominazione commerciale di vendita | Scamorza appassita affumicata Bella Molisana   |
| Denominazione legale di vendita      | Formaggio a pasta filata   |
| Pezatura                             | Grammi 300   |
| Confezione                           | Grammi 3000 (n. 10 pezzi da 300g)  |
| Peso netto                           | 3000g  |
| Peso netto sgocciolato               |  |
| INGREDIENTI                          | Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, aroma di fumo liquido  |
| Tipo di confezione                   | Vaschetta termosaldata   |
| Dimensione confezione                | Lunghezza 32cm - Larghezza 26cm - Altezza 10cm   |
| Tipo di imballo                      | Cassa in polistirolo   |
| Dimensione imballo                   | Lunghezza 32cm - Larghezza 26cm - Altezza 10cm   |
| Conf./imballo                        | 1  |
| Imballo per strato                   | 10   |
| Strati per pallet                    | 15   |
| Modalità di conservazione            | da +2 °C a +4 °C   |
| Scadenza                             | 20 giorni dalla data di confezionamento  |
| Codice Articolo                      | BEL0020  |
| Codice Ean                           |  |
| Modalità di uso                      | Tal quale o come ingrediente. Per gustare al meglio la Scamorza Appassita Affumicata Bella Molisana si consiglia di tenere la confezione a temperatura ambiente, mezz'ora prima del consumo. |
| OGM                                  | Assenti  |
| Allergeni                            | SI (latte)   |
| Lotto                                | Numero di lotto riportato sulla confezione   |

Stabilimento di produzione e stabilimento di confezionamento

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Don Mucciardi n. 1 86020 - Campochiaro (CB) - Italia. Numero di Riconoscimento IT 14/043 CE

### Descrizione

La Scamorza Appassita Affumicata è un formaggio a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica di latte pastorizzato addizionato di sale, trattato esternamente con aromatizzante di affumicatura.

### Caratteristiche organolettiche

Il prodotto si presenta di forma a pera con testa, di consistenza compatta, assenza di colori anomali, dal sapore piacevole, dolce e delicato con tipico gusto di affumicato, con crosta sottile e liscia di color bruno, tipico dell'affumicato.

| Caratteristiche microbiologiche/chimiche<br>Valori medi alla produzione |                |
|---|----------------|
| Enterobacteriaceae  | <100 ufc/g     |
| Escherichia coli  | <100 ufc/g     |
| Staphilococchi coagulasi-positivi                                       | <100 ufc/g     |
| Salmonella spp  | Assente in 25g |
| Listeria monocytogenes  | Assente in 25g |

| Valori nutrizionali medi alla produzione | per 100g = 1 porzione | % per 100g* |
|--|-----------------------|-------------|
| Energia                                  | 1443 kJ / 345 kcal    | 17%         |
| Grassi                                   | 27 g                  | 38%         |
| di cui acidi grassi saturi               | 18,5 g                | 93%         |
| Carboidrati                              | 0,4 g                 | 0%          |
| di cui zuccheri                          | 0,4 g                 | 0%          |
| Proteine                                 | 25,5 g                | 51%         |
| Sale                                     | 1,2 g                 | 20%         |

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)