



## Scamorza appassita affumicata Sottov. 300g



|               |   |
|---------------|---|
| Codice        | Descrizione del prodotto                  |
| BEL0084       | Scamorza appassita affumicata s.v. 1x300g |
| Conf./imballo | Shelf life prodotto                       |
| 10            | 60 giorni dalla data di confezionamento   |
| Codice unità  |   |
| 8011192003153 |   |



|  |  |
|--|--|
| Denominazione commerciale di vendita                         | Scamorza appassita affumicata Bella Molisana   |
| Denominazione legale di vendita                              | Formaggio a pasta filata   |
| Pezatura   | Grammi 300g  |
| Confezione   | Grammi 300 (n. 1 pezzo da 300g)  |
| Peso netto   | 300g   |
| Peso netto sgocciolato                                       |  |
| INGREDIENTI  | Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, aroma di fumo liquido  |
| Tipo di confezione   | Busta sottovuoto termoretraibile   |
| Dimensione confezione  | Lunghezza 7cm - Larghezza 4,5cm - Altezza 9,5cm  |
| Tipo di imballo  | Cassa in polistirolo   |
| Dimensione imballo   | Lunghezza 38cm - Larghezza 18cm - Altezza 11,5cm   |
| Conf./imballo  | 10   |
| Imballo per strato   | 12   |
| Strati per pallet  | 10   |
| Modalità di conservazione                                    | da +2 °C a +4 °C   |
| Scadenza   | 60 giorni dalla data di confezionamento  |
| Codice Articolo  | BEL0084  |
| Codice Ean   | 8011192003153  |
| 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 nello stabilimento di Via Don Mucciardi n. 1 86020 - Campochiaro (CB) - Italia. Numero di Riconoscimento IT 14/043 CE Confezionato nello stabilimento di Zona Industriale Pezzapiana 82100 Benevento (BN) - Italia. Numero di Riconoscimento IT 9-2559/L 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)