



Specifiche di prodotto

Scamorza Bianca gr. 230 pf vaschetta T/A

data di approvazione: 28/11/2024



INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 01111 UE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFSPU0369
CODICE EAN	8006103111553
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103111550
DESTINAZIONE DI VENDITA	REPARTO TAKE AWAY
CATEGORIA PRODOTTO	SCAMORZE
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA DURA
INGREDIENTI	LATTE, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	26 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C e 4°C
CONFEZIONAMENTO	Confezionato in atmosfera protettiva
ETICHETTATURA AMBIENTALE	VASCHETTA PPS PLASTICA; FILM TOP 7 PLASTICA
PESO NETTO	230 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	A FIASCHETTO
COLORE	GIALLO PAGLIERINO TENUE
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME
ASPETTO INTERNO	COMPATTO ED ELASTICO
CONSISTENZA	MORBIDA
GUSTO	DI LATTE FRESCO
AROMA	GRADEVOLE

CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	VASCHETTA TERMOSALDATA CON ATMOSFERA PROTETTIVA
UNITA' PER PACKAGING	1 PEZZO PER VASCHETTA
MISURE PACKAGING (LxWxH) cm	14,5 x 10,5 x 8,5
UNITA' PER CARTONE	4
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	29,7 x 21,7 x 9,4
PESO LORDO CARTONE	1,2 kg
MISURA PALLET	120 x 80 x 120
CARTONI PER STRATO	12
STRATI PER PALLET	11
CARTONI PER PALLET	132

N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
parametri	valore	parametri	valore	parametri	valore
UMIDITA'	50,90%	ENERGIA	1427 kJ/ 344 kcal	COLIFORMI TOTALI	<10 ⁶ ufc/g
SOSTANZA SECCA	49,10%	GRASSO	25g	ESCHERICHIA COLI	<10 ² ufc/g
GRASSO/TAL QUALE	25,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	17g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
GRASSO/SOSTANZA SECCA	50,91%	CARBOIDRATI	2,0g	SALMONELLA SPP	Assente in 25g
PROTEINE /TAL QUALE	21,00%	DI CUI ZUCCHERI	0,7g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25g
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	42,77%	PROTEINE	21g	MUFFE E LIEVITI	<10 ² ufc/g
		SALE	1,5g		

ALLERGENI

NOME	SI/NO
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO
crostacei e prodotti derivanti	NO
uova e prodotti a base di uova	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO
arachidi e prodotti derivanti	NO
soia e prodotti a base di soia	NO
latte e prodotti a base di latte	SI
frutta e guscio derivanti	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO
senape e prodotti a base di senape	NO
semi e prodotti derivanti	NO
lupini e prodotti derivanti	NO
molluschi e prodotti derivanti	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO

CERTIFICAZIONI

