

Scamorza passita



Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, caglio e sale

Caratteristiche microbiologiche

	valore	U.M.
CMT	1,0 *10 ⁶	
Coliformi totali	2,0 *10 ⁴	
Escherichia coli	1,0 *10 ²	ufc
Salmonella spp.	ass	
Staffilococchi C+	<10	
L. monocyt.	ass	

Caratteristiche chimico-fisiche e Valori nutrizionali

	Valore x 100 g	U.M.
Umidità	46,9	%
Ceneri	2,3	%
Proteine	25,3	%
Grassi	23,4	%
Carboidrati	2,1	%
Valore energetico	320	kcal/100g

Caratteristiche organolettiche

Colore	paglierino
Sapore	gustoso con sapidità in funzione della stagionatura
Aspetto	con crosta, di consistenza morbida, al taglio uniforme ed omogenea
Odore	delicato

Formati e confezionamento

Sfusa da 230 gr	
Provolone da 1 kg	
Caciocavallo da 1,2 kg	
Ciambellina 150 gr	
Modalità di conservazione	4°C
Data di scadenza	10 giorni

I prodotti e i processi sono sottoposti ad autocontrollo secondo quanto disposto dai REG. CE N.852/04 e 853/04 e s.m.i.

TABELLA ALLERGENI

	presenza certa direttamente nella materia fornita		possibile contaminazione crociata nella materia prima		possibile contaminazione crociata in produzione	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
CEREALI contenenti glutine grano, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi		X		X		X
LATTE e prodotti derivati (incluso lattosio)	<u>X</u>		<u>X</u>		<u>X</u>	
UOVA e prodotti derivati		X		X		X
SOIA e prodotti derivati		X		X		X
FRUTTA A GUSCIO		X		X		X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI >10 MG/KG		X		X		X
ARACHIDE e prodotti derivati		X		X		X
PESCI e prodotti derivati		X		X		X
CROSTACEI e prodotti derivati		X		X		X
SENAPE e prodotti derivati		X		X		X
SEDANO e prodotti derivati		X		X		X
SESAMO e prodotti derivati		X		X		X
LUPINO e prodotti derivati		X		X		X
MOLLUSCHI e prodotti derivati		X		X		X