



SCAMORZA SENZA LATTOSIO



DESCRIZIONE

Formaggio a pasta filata semidura.

INGREDIENTI

Latte delattosato, sale, caglio, fermenti lattici E330.

ALLERGENI

Sono presenti naturalmente proteine del latte. Tali sostanze possono in alcuni soggetti sensibili e/o allergici, provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal d.lgs. 8.02.2006 n. 114 in attuazione delle direttive 2003/89/ce, 2004/77/ce e 2005/63/ce in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

LAVORAZIONE / TECNOLOGIA

Il formaggio viene realizzato seguendo un metodo tradizionale che comprende le seguenti fasi: trattamento del latte con lattasi, coagulazione, maturazione e filatura, modellatura, salatura.

FORMATO UNITÀ DI VENDITA / PESO NETTO

500 g.

SCADENZA / SHELF LIFE

10 giorni a confezione chiusa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: sottile crosta di colore giallo paglierino più o meno intenso in funzione del grado di stagionatura.

Sapore: inizialmente dolce, diviene salato col trascorrere del tempo.

Odore: caratteristico, deciso, di latte leggermente acidulo.

Struttura: forma a pera con testa.

CARATTERISTICHE FISICHE:

Ph: 4,95 - 5,1

Umidità: 49%

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Proteina: 18,69 g

Grasso sul f.q.: 25%

Grasso su s.s.: 49%

Carboidrati: 2,3 g

NaCl: 0,546 g

Aflatossina M1: assente

Residui fitofarmaci: assenti

Metalli pesanti: Piombo: assente; Cadmio: assente.
Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti chimici dei contaminanti previsti dal Reg. CE 1881/2006 e smi (contaminanti ambientali) e Reg. CE 2377/1990 (residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale).

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti microbiologici previsti dalla seguente normativa Comunitaria: Reg. CE 853/2004 ; Reg. CE 2073/2005 ; Reg. CE 1441/2007.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g):

Valore Energetico: 280 Kcal / 1171 KJ

Grassi: 22,8 g

Carboidrati: 0,4 g

Proteine: 18,9 g

Sale: 1,1 g

Lattosio: < 0,01 %

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e + 4°C .

MODALITÀ DI TRASPORTO:

Trasportare in automezzo frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e + 4°C .

CONFEZIONE:

Primaria: Il prodotto è confezionato in vaschetta di polipropilene termoformato con pellicola di plastica termosaldata. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e smi, Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

Secondaria: Le singole confezioni sono inserite in scatola di polistirolo termoformato.

Articolo	Confezione	Formato Prodotto	Imballo Polistirolo (26,7x38x15)	Imballo Polistirolo (36,4x53x15)	Codice Ean
Scamorza Senza Lattosio 450 g	Vaschetta	400 g	5 Vaschette	10 Vaschette	-
Scamorza Senza Lattosio 800 g	Vaschetta	400 g	2 Vaschette	4 Vaschette	-
Scamorza Senza Lattosio 3,2 kg	Vaschetta	400 g	1 Vaschetta	2 Vaschette	-