



## Scheda Tecnica Prodotto

CT.SCAMORZA AFFUMICATA 2KG VERDE  
PASCOLO

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 12

Data Revisione 16/09/2024

### Caratteristiche Generali

Revisione	12
Codice Articolo	10C300G
Paese di Mungitura	UE
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CT.SCAMORZA AFFUMICATA 2KG VERDE PASCOLO
Tipologia Prodotto	PROVOLONE

### Descrizione

Generalità	formaggio semiduro a pasta filata
Formato	cilindrica, da 2 kg, sottovuoto
Crosta	bianca giallastra, leggermente umida
Pasta	compatta, elastica
Colore	bianco leggermente paglierino
Sapore Aroma Odore	dolce, delicato, aroma affumicato
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	8

### Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	52
Tenore Materia Grassa sul secco %	38
Ingredienti	LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico, correttore di acidità:, Acido citrico
Allergeni	Latte
Annotazioni	Latte pastorizzato / Pasteurized milk
Annotazioni Dati Generali	,

### Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1037/249
Grassi	17
Di cui Saturi	11,1
Carboidrati	1
Di cui Zuccheri	0
Proteine	23
Sale	2,11

### Dati Conservazione

Conservazione (°C)	4 +/- 2°C
Conservabilità (gg)	60
Vita Residua al Ricevimento (gg)	30

### Imballaggio

Imballo Primario	Film plastico accoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	31
Larghezza (cm)	42
Altezza (cm)	9
Pezzi per Unità di Vendita	4
Tara (Kg)	0,35



**Scheda Tecnica Prodotto**  
CT.SCAMORZA AFFUMICATA 2KG VERDE  
PASCOLO

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 12

Data Revisione 16/09/2024

Barcode Articolo **2544965000000**

Barcode Confezione **0000000544965**

**Descrizione Pallets**

Pezzi per Contenitore **60**

Strati per Pallet **10**

Cartoni per Strato **6**

**Standard Microbiologici**

*E.coli (ufc/g)* **<100**

*Salmonella spp. (ufc/25g)* **Assente**

*Listeria Monocytogenes (ufc/25g)* **Assente**

*Stafilococco aureo (ucf/g)* **<100**