



Scheda tecnica

SCAMORZA AFFUMICATA

2000 g

MANCANTE

- ◆ **Lotto**
Numero progressivo relativo al giorno di produzione preceduto dall'anno in corso
- ◆ **Denominazione legale di vendita**
Provola Affumicata
- ◆ **Descrizione prodotto**
Formaggio a pasta filata affumicato
- ◆ **Ingredienti**
Latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale e caglio

- ◆ **Allergeni**
Latte e suoi derivati
- ◆ **Durata di conservazione**
60 gg
- ◆ **Temperatura di conservazione**
+4°C
- ◆ **Stabilimento di produzione**



CRITERI MICROBIOLOGICI CE 2073/2005		CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		VALORI MEDI	
Energia	1200 kj/287 kcal	Parametri	Limiti	Ph	5,00-5,50
Grassi di cui saturi	20,8 g 13 g	E. Coli	n=5 c=2 m=100ufc/g M=1000 ufc/g	Grassi	19%-21%
Carboidrati di cui zuccheri	0,9 g 0,9 g	Stafil. Coag.(+)	n=5 c=2 m=10ufc/g M=100 ufc/g	Proteine	23%-25%
Proteine	24,1 g	Listeria monocytogene	Assente in 25 g		
Sale	1,2 g				

MANCANTE

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo primario	Sottovuoto con film plastico	Dimensione cartone	30x40x15,5 cm	Peso lordo	760 kg
Imballo secondario	Cartone	N° cartoni per strato	8	Peso netto	704 kg
Quantità per confezione/imballo	4 pezzi	N° di strati	12	Altezza	190,5 cm
Quantità per pallet	352	N° di cartoni	96	Tipo pallet	80x120 EUR

INFORMAZIONI DI PRODOTTO

Cod. prodotto
020619



Cod. Halal
HIA ITA 00315-056



FORMALACTIS s.r.l.
www.latteriasorrentina.com



qualita@amodiogroup.it
dd/mm/yyyy

CERTIFICAZIONI

