

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Scheda	Scamorza affumicata 280g
Data di compilazione	07/02/2001
Data di revisione	02/02/2022

Descrizione del prodotto

Denominazione	Scamorza affumicata 280g
Descrizione/denominazione legale	Formaggio a pasta filata di latte vaccino pastorizzato affumicato a caldo in modo naturale dalla combustione di legno di faggio
Ingredienti	LATTE , fermenti lattici, caglio, sale
Composizione degli ingredienti	Latte (98,5%), fermenti lattici vivi (0,3%), caglio (0,4%), sale (0,8%)
Conservabilità	45 giorni dalla data di produzione
Modalità di conservazione	Da +2 °C a +4 °C
Modalità d'uso	Pronto al consumo, da consumare entro 48 ore dall'apertura della confezione
Stabilimento di produzione	SP472, Loc. S. Lucia, Agnadello (CR) - Codice identificativo IT 03 279 CE

Caratteristiche del prodotto

Formato e confezionamento	Scamorza affumicata confezionata sottovuoto		
Forma e dimensioni	Bambolina con ingombro (L x P x A) 12,5 x 7 x 6,5 cm circa		
Peso e contenuto	Peso lordo:	284 g	Peso netto: 280 g e
Aspetto della superficie	Liscia di colore giallo paglierino tendente al giallo ocra		
Aspetto della pasta	Compatta di colore giallo paglierino		
Parametri chimico-fisici (valori medi)	Umidità (%):	48,5 ± 3	Grassi sul peso totale (%): 24,5 ± 3
	Acidità (pH):	5,2 ± 0,2	Grassi sul secco (%): > 44
Parametri microbiologici	Escherichia coli:	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/2005	
	Stafilococchi coagulasi +:	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/2005	
	Listeria monocytogenes:	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/2005	
	Salmonella spp.:	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/2005	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Energia:	1315 kJ - 317 kcal	
	Grassi:	25 g	
	di cui acidi grassi saturi:	18 g	
	Carboidrati:	1,8 g	
	di cui zuccheri:	1,8 g	
	Proteine:	22 g	
	Sale:	1,0 g	

Dichiarazioni e certificazioni

Origine del latte	Italia
Sostanze allergeniche	Latte
Organismi geneticamente modificati	Non si applica alcun processo o metodo di produzione che possa modificare il patrimonio genetico e non vengono impiegati organismi geneticamente modificati
Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità alimentare	Attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e di un sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari secondo quanto previsto da: - Reg. (CE) n. 178/2002 in materia di sicurezza e rintracciabilità dei prodotti alimentari - Reg. (CE) n. 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari - Reg. (CE) n. 853/2004 in materia di igiene degli alimenti di origine animale - Reg. (CE) n. 1935/2004 riguardante i materiali destinati a entrare in contatto con gli alimenti - Reg. (CE) n. 2073/2005 in materia di criteri microbiologici applicabili ai prodotti finiti - Reg. (CE) n. 1881/2006 in materia di tenori massimi di alcuni contaminanti - D.lgs. 193 del 06/11/2007, attuazione della direttiva 2004/41/CE
Analisi e certificazioni	Analisi interne secondo protocollo di autocontrollo alimentare H.A.C.C.P. Analisi esterne presso laboratori certificati

Codifica, etichettatura e logistica

Codifica interna	035 - Scamorza affumicata 280g	
Codifica unità consumatore (GTIN)	8000774000161	
Unità di misura di vendita	nr	
Etichettatura	Conforme al Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti e successive modifiche e al D.lgs. 116/2020 relativo all'etichettatura ambientale degli imballaggi	
Lingue in etichetta	Italiano e inglese	
Codifica dei materiali di imballaggio	Incarto esterno:	7
Unità imballo	Plateaux di dimensioni 46 x 22 x 11 cm contenente 18 pezzi Scatola americana di dimensioni 29 x 39 x 11 cm contenente 12 pezzi	
Unità logistica	Plateaux	8 strati da 7 unità imballo (56 unità totali)
	Scatola americana	8 strati da 8 unità imballo (64 unità totali)