

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>Scheda</b>	Scamorza bianca
<b>Data di compilazione</b>	07/02/2001
<b>Data di revisione</b>	11/12/2014

### Descrizione del prodotto

<b>Nome del prodotto</b>	Scamorza bianca
<b>Descrizione sintetica del prodotto</b>	Formaggio a pasta filata di latte vaccino
<b>Ingredienti</b>	Latte (paese d'origine: Italia), fermenti lattici vivi, caglio, sale
<b>Stabilimento di produzione</b>	Località Santa Lucia, Agnadello (CR) - Codice identificativo IT 03 279 CE
<b>Maturazione e/o stagionatura</b>	Nessuna
<b>Conservabilità</b>	20 giorni per le scamorze legate 45 giorni per le confezioni sottovuoto
<b>Modalità di conservazione</b>	In frigorifero da 2 a 4 °C
<b>Modalità d'uso del prodotto</b>	Pronto al consumo, da consumare entro 48 ore dall'apertura

### Caratteristiche del prodotto

<b>Forma, peso e dimensioni</b>	Bambolina legata da circa 300 g, ingombro approssimativo 10 x 7 x 8 cm Bambolina da 300 g, ingombro approssimativo 12,5 x 7 x 6,5 cm	
<b>Aspetto della superficie</b>	Colore bianco tendente al giallo paglierino	
<b>Aspetto della pasta</b>	Pasta filata	
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	Umidità	51% ± 3
	Grasso	23,5% ± 3
	Grasso S.S.	> 44%
	pH	5,2 ± 0,2
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Escherichia coli	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
	Stafilococchi coagulasi +	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
	Listeria monocytogenes	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
	Salmonella ssp	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b>	Energia	1.257 kJ - 303 kcal
	Grassi	23,6 g
	di cui acidi grassi saturi	16,9 g
	Carboidrati	1,6 g
	di cui zuccheri	1,6 g
	Proteine	21 g
	Sale	1,3 g

## Dichiarazioni e certificazioni

<b>Origine delle materie prime</b>	Il latte vaccino utilizzato proviene esclusivamente da stalle italiane dislocate in Lombardia nelle province di Cremona, Bergamo e Milano
<b>Sostanze allergeniche</b>	Latte
<b>Organismi geneticamente modificati</b>	Non vengono applicati processi o metodi di produzione che modificano il patrimonio genetico e non vengono impiegati organismi geneticamente modificati
<b>Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità</b>	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) 178/2002 in materia di sicurezza e rintracciabilità dei prodotti alimentari - Reg. (CE) 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari - Reg. (CE) 853/2004 in materia di igiene degli alimenti di origine animale - Reg. (CE) 1935/2004 riguardante i materiali destinati a entrare in contatto con gli alimenti - Reg. (CE) 2073/2005 in materia di criteri microbiologici applicabili ai prodotti finiti - Reg. (CE) 1881/2006 in materia di tenori massimi di alcuni contaminanti - D. L. 193 del 06/11/2007, attuazione della direttiva 2004/41/CE
<b>Analisi e certificazioni</b>	Analisi interne secondo protocollo di autocontrollo alimentare H.A.C.C.P. Analisi esterne presso laboratori certificati

## Codifica, presentazione e confezionamento

<b>Codifica interna</b>	030 Scamorza bianca (kg) 031 Scamorza bianca 300 g (nr)
<b>Codifica unità di vendita</b>	8000774000154 Scamorza bianca 300 g sottovuoto (codice 031)
<b>Etichettatura</b>	Secondo quanto previsto da: - D. Lgs. 109/1992 e successive modifiche concernenti l'etichettatura dei prodotti alimentari - Reg. (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti
<b>Confezionamento e pezzature</b>	Codice 030 scamorze da circa 300 g legate a coppie Codice 031 scamorza da 300 g confezionata sottovuoto
<b>Imballaggio</b>	Codice 030 plateau da 8 coppie (16 pezzi) Codice 031 - plateau da 18 pezzi - scatola americana da 24 pezzi
<b>Pallettizzazione</b>	Plateaux dimensioni $\approx 46 \times 22 \times 11$ cm, 8 piani da 7 pezzi (56 colli totali) Scatola americana dimensioni $\approx 33 \times 26 \times 18$ cm, 8 piani da 8 pezzi (64 colli totali)