

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Scheda	Scamorza affumicata
Data di compilazione	07/02/2001
Data di revisione	11/12/2014

Descrizione del prodotto

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

Caratteristiche del prodotto

Forma, peso e dimensioni	Bambolina legata da circa 300 g, ingombro approssimativo 10 x 7 x 8 cm Bambolina da 250 g, ingombro approssimativo 11,5 x 6,5 x 6 cm Bambolina da 280 g, ingombro approssimativo 12,5 x 7 x 6 cm Parallelepipedo da circa 2 kg, misure 19 x 10 x 10 cm Treccia da circa 2 kg, misure 28 x 14 x 7 cm	
Aspetto della superficie	Colore giallo paglierino tendente al giallo ocra	
Aspetto della pasta	Pasta filata	
Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	48,5% ± 3
	Grasso	24,5% ± 3
	Grasso S.S.	> 44%
	pH	5,2 ± 0,2
Caratteristiche microbiologiche	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
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Energia	1.315 kJ - 317 kcal
	Grassi	24,6 g
	di cui acidi grassi saturi	17,6 g
	Carboidrati	1,8 g
	di cui zuccheri	1,8 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Proteine	22 g
	Sale	1 g

Dichiarazioni e certificazioni

Origine delle materie prime	Il latte vaccino utilizzato proviene esclusivamente da stalle italiane dislocate in Lombardia nelle province di Cremona, Bergamo e Milano
Sostanze allergeniche	Latte
Organismi geneticamente modificati	Non vengono applicati processi o metodi di produzione che modificano il patrimonio genetico e non vengono impiegati organismi geneticamente modificati
Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità	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
Analisi e certificazioni	Analisi interne secondo protocollo di autocontrollo alimentare H.A.C.C.P. Analisi esterne presso laboratori certificati

Codifica, presentazione e confezionamento

Codifica interna	034 Scamorza affumicata (kg) 0342 Scamorzone affumicato (kg) 035 Scamorza bianca 280 g (nr) 0352 Scamorza affumicata 250 g (nr) 036 Treccione affumicato (kg)
Codifica unità di vendita	8000774000161 Scamorza affumicata 280 g sottovuoto (codice 035)
Etichettatura	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
Confezionamento e pezzature	Codice 034 scamorze da circa 300 g legate a coppie Codice 0342 scamorzone da circa 2 kg confezionato sottovuoto Codice 035 scamorza da 280 g confezionata sottovuoto Codice 0352 scamorza da 250 g confezionata sottovuoto Codice 036 treccione da circa 2 kg confezionato sottovuoto
Imballaggio	Codice 034 plateau da 8 coppie (16 pezzi) Codice 0342 plateau da 4 pezzi Codice 035 - plateau da 18 pezzi - scatola americana da 24 pezzi Codice 0352 - plateau da 18 pezzi Codice 036 cassetta in plastica da 4 pezzi
Pallettizzazione	Cassetta in plastica dimensioni 50 x 30 x 14 cm, 12 piani da 4 pezzi (48 colli totali) Plateaux dimensioni ≈ 46 x 22 x 11 cm, 8 piani da 7 pezzi (56 colli totali) Scatola americana dimensioni ≈ 33 x 26 x 18 cm, 8 piani da 8 pezzi (64 colli totali)