



Caseificio Conte Ajmo
Via Giuseppe Bianchi, 30
Gradella di Pandino
Cremona



Tel: 0373 91763

info@caseificioconteajmo.com

Scheda tecnica prodotto: SCAMORZA AFFUMICATA



Denominazione Commerciale	Provola affumicata	
Categoria di prodotto	Formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato e affumicato in forno di acciaio o in forno a trucioli	
Ingredienti	Latte, sale, caglio, fermenti	
Conservanti	Nessuno	
Caratteristiche organolettiche	Struttura: compatta Colore: giallo paglierino chiaro Sapore: dolce, delicato	
Caratteristiche Chimico/fisiche (valori medi per 100 gr)	Grasso t.q : 25% Proteine : 20% Carboidrati : 1.0% Sostanza secca: 50% Grasso s.s. : 50% Valore energetico 309 Kcal (1282 kJ)	
Caratteristiche microbiologiche	Listeria monocytogenes	assente/25 g
	Salmonella spp.	assente/25 g
	Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ufc/g
	Escherichia coli	<100 ufc/g
Allergeni (all. III bis DIR. 2003/89/CE)	Latte come materia prima	
OGM (Reg. CE 1829/2003-1830/2003)	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati	
Consumare entro	30 gg dal confezionamento	
Modalita' di conservazione	Conservazione da 2°C a 4°C	
Confezione	Lavorazione artigianale da 3 Kg.	
Trasporto	Si deve rispettare temperatura di conservazione e si deve utilizzare mezzo dotato di ATP.	
Destinazione d'uso	Tutte le categorie di consumatori, compresi lattanti, anziani e soggetti immunodepressi	