



# La scamorza molisana

scheda tecnica

(04/2020)

Linea “1958 Impasto Lento”

**Denominazione di vendita e descrizione prodotto**

Formaggio fresco a pasta filata - Scamorza bianca

**Ingredienti**

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici

**Caratteristiche generali – Descrizione del prodotto**

Peso medio	<i>Vedi dettaglio in tabella</i>
Confezione	<i>Vedi dettaglio in tabella</i>
Shelf-life	26 gg. dalla data di produzione
Metodo di codifica del lotto	Data di scadenza
Temperatura di conservazione	0 /+ 4 °C

Caratteristiche microbiologiche	Valori
Coliformi totali	<1000 ufc / gr
Escherichia coli	<100 ufc / gr
Salmonella ssp.	Assente / 25 gr
Listeria monocytogenes	Assente / 25 gr
Stafilococchi coag. positivi	<100 ufc / gr
Ps. spp	Assente

**Caratteristiche organolettiche**

Colore	Bianco paglierino
Odore e sapore	Caratteristica, fragrante, delicato
Consistenza	Compatta e leggermente elastica
Aspetto	Pelle di consistenza tenera, omogenea, pasta compatta, elastica e fondente.

**Caratt. chimico-fisiche Val. medi (100g di prodotto)**

Umidità	45
Residuo secco	35
Grasso (s.s.)	47
Ceneri	1,9

**Residui ed additivi Valori**

Aflatossine M1 – M2	entro i limiti imposti dal Reg. n. 1881/06 e s.m.i.
Residui presidi sanitari	entro i limiti imposti dal Reg. n. 396/05 e s.m.i.

**Valori nutrizionali Val. medi (100g di prodotto)**

Energia	900 Kj / 215 Kcal
Grassi	16,0 gr
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	11,1 gr
Carboidrati	1,0 gr
<i>di cui zuccheri</i>	0,1 gr
Proteine	17 gr
Sale	0,8 gr

**Sostanze allergeniche**

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

**Disponibilità formato e linee prodotto**

“1958 Impasto Lento” - Consultare il documento riepilogativo della nostra offerta disponibile sul sito web [\(LINK\)](#)