

RioFREDDO  
UNA STORIA ITALIANA



# La scamorza (senza lattosio)

scheda tecnica

(09/2020)

**Perrella**  
mastri casari dal 1958

Linea “RioFREDDO”

#### Denominazione di vendita e descrizione prodotto

Formaggio fresco a pasta filata – Scamorza bianca senza lattosio (<0.01%).

#### Ingredienti

Latte vaccino delattosato, siero innesto, caglio e sale.  
Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

**Origine del latte:** ITALIA

#### Caratteristiche generali – Descrizione del prodotto

Peso medio	Vedi dettaglio in tabella
Confezione	Vedi dettaglio in tabella
Shelf-life	16 gg. dalla data di produzione
Metodo di codifica del lotto	Data di scadenza
Temperatura di conservazione	0 /+ 4 °C

#### Caratteristiche microbiologiche

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, pasta compatta, elastica e fondente.

#### Caratt. chimico-fisiche

Caratt. chimico-fisiche	Val. medi (100g di prodotto)
Umidità	63
Residuo secco	37
Grasso (s.s.)	46
Ceneri	1,8

#### Residui ed additivi

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

Valori nutrizionali	Val. medi (100g di prodotto)
Energia	900 Kj / 221 Kcal
Grassi	17,0 gr
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	13,0 gr
Carboidrati	0,3 gr
<i>di cui zuccheri</i>	0,3 gr
Proteine	17 gr
Sale	0,8 gr

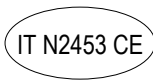

#### Sostanze allergeniche

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

#### Disponibilità formato e linee prodotto

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

#### Stabilimenti produttivi

	Diboiano s.r.l. Via dei Sanniti, 43 – 86021, Bojano (CB)   Tel.: +39 0874 772114   Fax: +39 0874 777742 P.IVA/C.F.: 01546800705   Mail: amministrazione@diboiano.it
	Caseificio artigianale Riofreddo C.da Acqua Larga, RioFreddo - 86020 S.Polo Matese (CB)   Tel.: +39 0874 772114   Fax: +39 0874 777742   P.IVA/C.F.: 01681660708   Mail: amministrazione@diboiano.it