

Scheda tecnica prodotto



SCAMORZA FORMAGGIO PASTA FILATA 5kg
AFF.

Codice: A083015 - Ultima modifica: 10/01/2020 10:30

DESCRIZIONE

formaggio a pasta filata affumicata da tavola

INGREDIENTI

latte, sale, caglio da coltura vegetale e aroma di affumicatura

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno: forma cilindrica, crosta sottile, solo accennata

Aspetto interno: omogeneo al taglio, struttura fibrosa, colore bianco a leggermente paglierino

Consistenza: morbida ed elastica

Sapore/Odore: tipico di affumicato, esente ad odori estranei

CHARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

materia secca:	51 – 56%
umidità:	44 – 49%
grasso:	ca. 28 %
grasso s.s.:	48 – 54%
NaCl:	1,0 – 2,0 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	limite
coliformi:	< 100 UFC /g
E.coli:	< 100 UFC /g
Staphyl. Aureus.:	< 100 UFC /g
salmonelle:	neg./25g
listeria monocytogenes:	neg./25g

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g:

Energia	1437 kJ / 346 kcal
Grassi	28 g
di cui acidi grassi saturi	19 g
Carboidrati	0,6 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	23 g
Sale	1,2 g

UNITA' DI VENDITA

Cartoni a peso variabile

CONFEZIONE

in film sottovuoto

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Contenuto:

Peso Cartoni



10,00 Kg (netto)
10,30 Kg (lordo)

Contenuto Cartoni



2 Pz

Contenuto Pallet



60 Cartoni

Peso Pallet



600 Kg (netto)
638 Kg (lordo)

Strati Pallet



10 Strati

Cartoni strato



6 Cartoni

Codici EAN:

EAN peso Confezione



2280830000000

GTIN Cartoni



8025700004686

GTIN Pallet



8020537831597

GTIN GS1-128



98025700004689

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

Bancale (compr.legno)



120,00 x 80,00 x 120,00 cm

Cartoni



48,90 x 29,00 x 14,20 cm

Confezione



45,00 x 12,00 x 12,00 cm

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra +4° / +8°C

SHELF LIFE

T.M.C garantito alla consegna: 60 giorni

ALLERGENI

Contiene l'allergene latte.

CONFORMITÀ CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE