

Codice:

**34945**

Descrizione:

**SCAMORZA AFFUMICATA FILONE 1KG "ZOGI"SV**



**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

SCAMORZA AFFUMICATA FILONE 1KG "ZOGI"SV

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

Formaggio a pasta filata ,prodotto con latte vaccino pastorizzato

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

Origine del latte: UE

**INGREDIENTI**

Latte,sale,caglio e aroma di affumicatura

**ALLERGENI**

Nel prodotto: latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

Possibile cross contamination: latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Umidità: < 52 %

Lipiti: 48-54 % s.s.

Proteine: 21-25 %

Cloruro di sodio: 0,7 - 1,3 %

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Escherichia Coli: < 100 ufc/g

Stafilococchi coagulasi +: < 100 ufc/g

Listeria monocytogenes: assente/25g

Salmonella spp: assente/25g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Forma: cilindrica

Aspetto esterno: crosta liscia e sottile di colore marrone chiaro pasta di struttura fibrosa,omogenea al taglio

Aspetto interno: consistenza morbida ed elastica di colore giallo paglierino

Aroma: tipico di affumicatura

**VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI**

Valori medi per 100 g di prodotto:

Energia: 1390 kJ / 335 kcal

Grassi: 27 g

di cui saturi:19 g

Carboidrati: 1,0 g

di cui zuccheri: < 0,5 g

Proteine: 22 g

Sale: 1,0 g

<b>OGM</b>	Il formaggio non rientra tra i prodotti contemplati nella regolamentazione degli alimenti OGM, come previsto dai regolamenti CE n. 1830/03 e 1829/03, in quanto è considerato un derivato da un processo metabolico di trasformazione delle materie prime. Il prodotto non contiene OGM
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti
<b>STAGIONATURA</b>	5-7 giorni
<b>CONSERVAZIONE</b>	La temperatura di conservazione è compresa fra +4°C e +8°C
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	90 giorni dal confezionamento
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	BX/PE e PA-PE - sottovuoto
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	Diam. 180 x 210 Lunghezza mm
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	1000 g
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n. 10
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 48
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n. 8
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n. 6
<b>DIMENSIONE DEL CARTONE</b>	400 x 286 x 185 mm
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	Il prodotto ha una fase di maturazione di 5/7 giorni in cui avviene l'omogeneizzazione del sale e della struttura. Dopo la salamoia, viene affumicato e confezionato in termoformato sottovuoto. Coagulazione presamica, coagulo caseinico, consistenza tenera, Umidità media, rassodamento del coagulo per riscaldamento in polivalente, filatura della cagliata. adatto per vegetariani e vegani
<b>MARCHIO</b>	Zogi
<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA</b>	IT 05 13 CE
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	8025700001159
<b>CODICE A BARRE CARTONE</b>	08025700001159
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	04069073
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Via Giovanni XXIII 2, 36030 Monte di Malo (VI) Italia
<b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>	Rev. 3 del 05/04/2023 int. 19/04/2021 conf. 05/04/23