



Scheda Tecnica / Technical Sheet

SCAMORZA AFFUMICATA CONGELATA**FROZEN SMOKED SCAMORZA (Eng)**

200g

cod. 020658

◆ **Lotto / Lot**

Numero progressivo relativo al giorno di produzione preceduto dall'anno in corso
Serial number relevant to production day preceded by the current year

◆ **Denominazione legale di vendita / Legal sales denomination**

Scamorza Affumicata congelata / Frozen Smoked Scamorza

◆ **Descrizione prodotto / Product Description**

Formaggio a pasta filata di latte vaccino affumicato congelato / Frozen cow's milk spun smoked cheese

◆ **Ingredienti / Ingredients**

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici / Pasteurized cow's MILK, salt, rennet, lactic ferments.
Origine e trasformazione del latte in paesi UE. Milk origin and processing in EU countries.

◆ **Allergeni / Allergens**

Latte e suoi derivati / Milk and derivatives

◆ **Durata di conservazione / Shelf life**

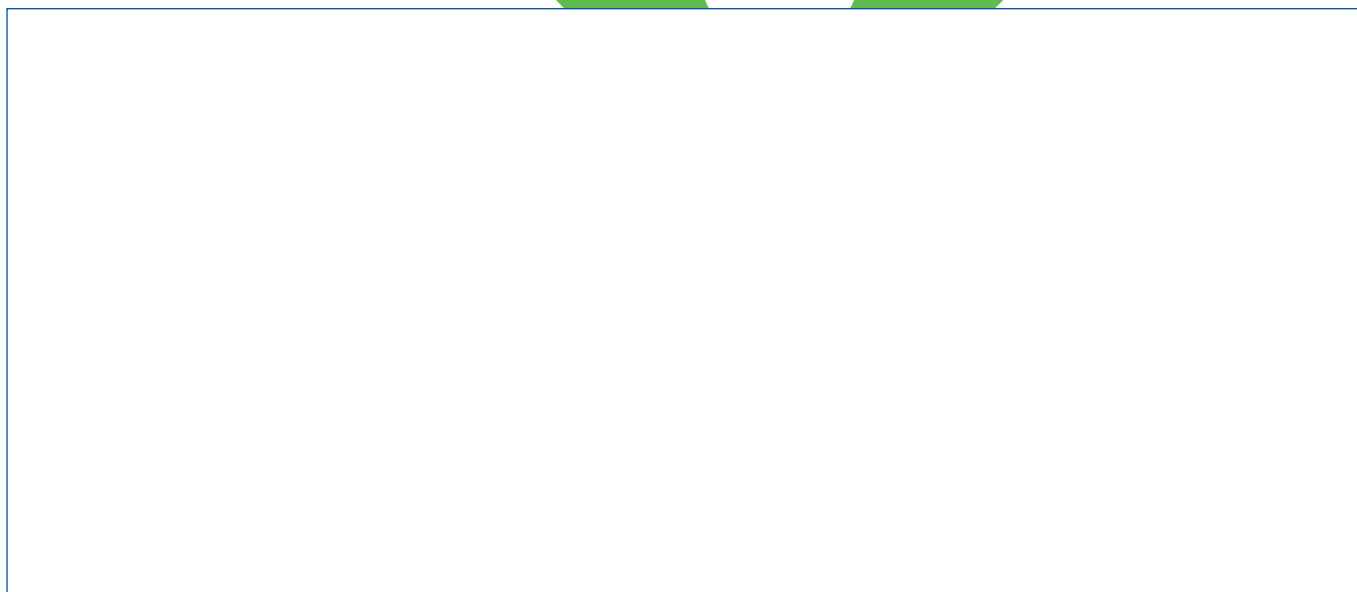
12 mesi / 12 months

◆ **Temperatura di conservazione e Modalità di impiego / Storage conditions and instructions for use**

Il prodotto congelato deve essere conservato a -18°C. Una volta scongelato non deve essere ricongelato ma conservato in frigo a +4°C e consumato entro 7 giorni. Metodo di scongelamento: in frigorifero a +4°C per almeno 24 ore. Prima dell'utilizzo è indispensabile attendere il completo scongelamento del prodotto.
The product should be kept frozen at -18°C. Once thawed should not be refrozen, but kept in the refrigerator at +4°C and consumed within 7 days. Defrosting method: in the refrigerator (+4°C) for 24 hours.
Before using, it is essential to wait for the complete defrosting of the product.

◆ **Stabilimento di produzione / Production Plant****VALORI NUTRIZIONALI MEDI
PER 100g DI PRODOTTO
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES
PER 100g OF PRODUCT****CRITERI MICROBIOLOGICI
MICROBIOLOGICAL CRITERIA
Reg CE 2073/2005 e s.m.i.****PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE
PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT		CRITERI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL CRITERIA Reg CE 2073/2005 e s.m.i.		PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES	
Energia/Energy	1200 kJ / 287 kcal	Parametri/Target	Limiti/Limits	pH	5,00-5,50
Grassi/Fat <i>di cui saturi / of which saturates</i>	20,8 g 13,0 g	E. Coli	n=5 c=2 m=100ufc/g M=1000 ufc/g	Grassi/Fat	19%-21%
Carboidrati / Carbohydrate <i>di cui zuccheri / of which sugar</i>	0,9 g 0,9 g	Stafil. Coag.(+)	n=5 c=2 m=10ufc/g M=100 ufc/g	Proteine/Proteins	23%-25%
Proteine / Protein	24,1 g	Listeria monocytogene	Assente/Absent in 25 g		
Sale / Salt	1,20 g				



INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Imballo primario Packaging	Sottovuoto con film plastico / Vacuum packed to Plastic bag	Dimensione imballo secondario Secondary packaging dimension	40x30x16 cm	Peso lordo pallet Gross weight	530 kg
Imballo secondario Outer packaging	Cartone /Carton	N° imballi per strato Number of packaging per layer	8	Peso netto pallet Net weight	461 kg
Quantità per imballo Quantity for package	24 pezzi/units	N° di strati Number of layers	12	Altezza pallet Height	207 cm
Quantità per pallet Quantity for pallet	2304	N° di imballi Number of packaging	96	Tipo pallet Type pallet	80x120 EUR

INFORMAZIONI DI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION



FORMALACTIS s.r.l.
www.latteriasorrentina.com



qualita@amodiogroup.it
02/05/2023

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATION

