

SCAMORZA BIANCA E AFFUMICATA

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto per coagulazione acida/presamica del latte, di colore bianco madreperlaceo/giallo paglierino.



INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, sale, caglio e siero innesto.
Regolatore di acidità: acido lattico.

CARATTERISTICHE NUTRITIVE

Valore energetico	296 Kcal. 1237 Kj.
Grassi di cui acidi grassi saturi	22.9 g 15.3 g
Carboidrati di cui zuccheri	0.8 g 0.8 g
Proteine	21.6 g
Sale	1.8 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	U. d. M.	VALORE OBIETTIVO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ		LIMITI DI RIFIUTO	
			MIN	MAX	MIN	MAX
Solidi totali	%	44.0	40.0	48.0	37.0	51.0
Umidità	%	56.0	53.0	59.0	49.0	63.0
Grasso	%	20.0	17.0	23.0	16.0	25.0
Proteine	%	19.0	17.0	22.0	16.0	25.0
Grasso/ss	%	46.0	43.0	49.0	41.0	51.0
NaCl	%	2.0	1.5	3.0	1.0	3.5
pH	//	5.95	5.75	6.1	5.65	6.15

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	U.D.M.	VALORE OBIETTIVO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ	LIMITI DI RIFIUTO
Stafilococcuscoagulasi +	ufc/g	0	<10	>100 (*)

(*) Con valori di *Stafilococcus aureus* superiori a 10⁶ufc/g devono essere ricercate le enterotossine stafilococciche come da Reg. CE 1441/2007 e successive modifiche e integrazioni.

MICROORGANISMI PATOGENI

MICROORGANISMO	U.D.M.	VALORE OBIETTIVO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ	LIMITI DI RIFIUTO
Salmonella sp.	ufc/25 g	0	0	1
Listeria monocitogenes	ufc/25 g	0	0	1

FORMA E PEZZATURA	SCAMORZA g 350 circa OVOLINA g 30 circa BASTONCINO g 30 circa SCHIACCIATINE g 125 circa
CONTROLLO QUALITÀ	Regolamento (CE) N. 852/2004 Regolamento (CE) N. 853/2004 Regolamento (CE) N. 854/2004 Regolamento (CE) N. 1662/2006 Regolamento (CE) N. 1663/2006 Regolamento (CE) N. 1441/2007

STOCCAGGIO	+ 4°C / +6°C
TRASPORTO	+ 4°C / +6°C
ALLERGENI	LATTE (incluso il lattosio)
SHELF LIFE	21 giorni

Il prodotto può essere consumato da TUTTI.

Il prodotto affumicato ha le stesse caratteristiche, salvo l'affumicatura più o meno marcata fatta per immersione in AROMA di FUMO.