

# SCAMORZA DELATTOSATA AFFUMICATA

Formaggio a pasta filata affumicato al naturale, naturalmente privo di lattosio.  
Presenza di lattosio < 0,1%

## INGREDIENTI

<b>Latte di mucca pastorizzato</b>	99,6 %
<b>Sale</b>	0,03 %
<b>Caglio</b>	0,008 %
<b>Correttore di acidità e330</b>	0,15 %
<b>Lattasi</b>	0,05 %

## CARATTERISTICHE NUTRITIVE

<b>Valore energetico</b>	247 Kcal. 1028 Kj
<b>Proteine</b>	21,0 g
<b>Carboidrati di cui zuccheri</b>	0,7 g 0,7 g
<b>Grassi di cui acidi grassi saturi</b>	18,0 g 10,0 g
<b>Sale</b>	1,57 g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	VALORI MEDI
<b>Salmonelle spp</b>	Assente in 25 g
<b>Listeria</b>	Assente in 25 g
<b>Carica microbica totale</b>	<500000 UCF/g
<b>Staphylococcus aureus</b>	<1000 UCF/g
<b>Eschericia Coli</b>	<1000 UCF/g
<b>Muffe/Lieviti</b>	<50 UCF/g

<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b>	< = + 4°C
<b>SHELF LIFE:</b>	30 giorni presenza max lattosio 0,1%

<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Film termoformato
<b>DIMENSIONI</b>	
<b>PESO NETTO</b>	300 gr
<b>PESO LORDO</b>	302 gr

<b>STABILIMENTO</b>	Bollo CE: I16/225C.E.E.
---------------------	-------------------------

Norm. di riferim.: CEE 2073 /05 e successive