



SCAMORZONE CON PEPERONCINO

Formaggio semi-stagionato a pasta filata, prodotto esclusivamente con latte vaccino, formato tradizionalmente a mano.

Ottenuto per coagulazione acida/presamica mediante aggiunta di sieroinnesto nel latte, di colore bianco madreperlaceo / giallo paglierino.



INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, sale, sieroinnesto, caglio e peperoncino. Regolatore di acidità: acido lattico.

CARATTERISTICHE NUTRITIVE

Valore energetico	1229Kj/294Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	22,0 g 13,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	<0,1 g <0,1 g
Proteine	24,0 g
Sale	3,5 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	%	23.0	17.0	23.0	16.0	25.0
Proteine	%	22.0	17.0	26.0	16.0	30.0
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 10⁵ufc/g devono essere ricercate le enterotossine stafilococciche come da Reg. CE 1441/2007 e successive modifiche e integrazioni.

MICRORGANISMI PATOGENI

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

AFLATOSSINA

Aflatossina M1	< 0,05 µg/kg sulle materie prime in ingresso (Reg UE 165/2010) e sul latte
Aflatossina M1	<100 µg/kg sul prodotto finito

FORMA E PEZZATURA	Circa 1,2 kg
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	12 mesi
ORIGINE LATTE	ITALIA

Il prodotto può essere consumato da TUTTI.