

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO



### IDENTIFICAZIONE COMMERCIALE - **SCAMORZA DELLA PIANA**

COD. PRODOTTO - 041001

TIPO PRODOTTO - FORMAGGIO A PASTA FILATA

LATTE/ORIGINE - LATTE BOVINO

LATTE DI PAESI UE 

LATTE CONDIZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA

LATTE TRATTAMENTI - LATTE PASTORIZZATO A 72°C

INGREDIENTI: **LATTE** BOVINO INTERO PASTORIZZATO, SALE,  
CAGLIO, FERMENTI LATTICI

PESO UNITARIO FORME - 400 G

STAGIONATURA MINIMA - 3 GIORNI

SHELF LIFE - 60 GIORNI

INDICAZIONI SUPPLEMENTARI	*Prodotto senza conservanti, senza OGM, prodotto non indicato a soggetti intolleranti al lattosio e proteine del latte.
	* Da consumare preferibilmente a temperatura ambiente
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	conservare in luogo fresco e asciutto min 4° max 8°
STAGIONATURA- CONTENUTO D'ACQUA	PASTA SEMI DURA
ALLERGENI	<b><u>LATTE E COMPONENTI DEL LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011</u></b>
CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE	Formaggio a pasta filata morbida dal gusto dolce.
TRATTAMENTI SUBITI	Salatura in crosta, lavaggio. Crosta non edibile
IMBALLAGGIO	Cartone 10x40x40 - N° Pezzi 16
<b>VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)</b>	
KCALORIE (kcal/100g)	299,58
KJOULE (kJ/100g)	1247,8
PROTEINE GREZZE (g/100g)	28,57
GRASSI (g/100g)	20,34
DI CUI SATURI (g/100g)	14,44
CARBOIDRATI (g/100g)	0,56
DI CUI ZUCCHERI (g/100g)	< 0,01
SALE (g/100g)	1,94