

Pagina 1 di 1	Latteria Vesuviana s.r.l. <i>Via Mons. Romero Cesar, 65 – 80048 Sant'Anastasia (NA)</i>	Scheda n° 4 Rev. 0 del 02/11/2017
	SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO	



CACIO (SCAMORZE)					
Tipologia di prodotto: Formaggio semi-fresco, ottenuto dalla coagulazione del latte con seguente filatura della cagliata con acqua bollente; viene lasciato asciugare in cella a temperatura controllata.					
Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici					
Allergeni: latte		OGM: no			
Caratteristiche organolettiche					
Forma/aspetto	Ovoidale con crosta sottile				
Sapore	Dolce di fermentazione lattica				
Odore	Di fermenti lattici				
Colore	Paglierino dorato				
Consistenza	Fondente, compatta				
Caratteristiche commerciali					
Peso medio (per pezzo)	200 -500 -1000 g				
Confezionamento primario (tipo imballo)	Rete o spago alimentare				
N° pezzi per confezione primaria	2 pezzi				
Materiale imballo secondario	Vaschetta				
Larghezza / Lunghezza / Altezza (mm)	260/320/90				
Pallet	EUR (120 x 80)				
N° confezioni per fila	10 x3 kg				
N° file per pallet	15				
Peso netto	450 kg				
Caratteristiche chimico-fisiche per 100 g di prodotto					
Contenuto in acqua (g)	50,0	<i>MINERALI</i>		<i>VITAMINE</i>	
Grassi (g) di cui:	25,6	Calcio (mg)	600	Vit. C (mg)	0,0
saturi totali (g)	16,5	Ferro (mg)	0,22	Tiamina (mg)	0,02
monoinsaturi totali (g)	7,5	Magnesio (mg)	22	Riboflavina (mg)	0,28
polinsaturi totali (g)	1,0	Fosforo (mg)	435	Niacina (mg)	0,09
colesterolo (mg)	93	Potassio (mg)	79	Vit. B6 (mg)	0,06
Proteine (g)	22,1	Sodio (mg)	950	Vit. B12 (µg)	0,74
Carboidrati (g) di cui	1,5	Zinco (mg)	2,58	Vit. A (UI)	747
Zuccheri (g)	1,5	Sale (g)	2,50	Vit. E (mg)	0,22
Valore energetico (Kcal e Kj)	325 kcal 1348 kj	pH	5,00	Vit. D (UI)	18
		a _w	>0,90	Vit. K (µg)	2,51
Caratteristiche microbiologiche: Conforme al Regolamento CE n.2073/2005 e Regolamento CE n.1441/2007					
Conservabilità (shelf life): max. 21 giorni a 4°C			Categorie di consumatori finali: Tutte, ad eccezione degli allergici e intolleranti al latte e prodotti a base di latte		
Modalità di conservazione: in frigo a 4°C					
Modalità di preparazione: <i>tal quale o in preparazioni culinarie.</i>					

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO