



IT  
N7Q2Y  
CE

## SCAMORZA E SCAMORZONE STAGIONATI

La scamorza e lo scamorzzone stagionati sono formaggi a pasta filata dura, caratterizzati da superficie liscia, uniforme e di colore giallo paglierino; la pasta è compatta, elastica e priva di occhiatura, di colore bianco. L'odore è delicato e gradevole. Trovano il maggior consumo come formaggi da tavola.

### INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 G DI PRODOTTO:

<b>Energia:</b>	263Kcal/1097Kj
<b>Grassi:</b>	17,30 g
di cui acidi grassi saturi	12,10 g
<b>Carboidrati:</b>	1,70 g
di cui zuccheri	1,20 g
<b>Proteine:</b>	25,20 g
<b>Sale:</b>	1,45 g

### SCHEDE TECNICHE LOGISTICHE

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> Formaggio a pasta filata dura	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
<b>Shelf life:</b> 30 gg a confezione integra; 60 gg a confezione termoretraibile.	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paese di mungitura:</b> Paesi UE/ <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

COD ART SCAMORZA STAGIONATA	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
SC527	250g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644503106	Libero Servizio
SC528	250g	Vaschetta 500g	2pz	5 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644503113	Libero Servizio
SC529	250g	Vaschetta 1000g ca.	4pz	2 Confez. per telaio 4 confezioni per cassa	10 telai a strato, 12 strati 4 casse a strato, 10 strati	8032644503120	Gastronomia
SC530	250g 400g	Vaschetta 3000g ca.	12pz 7/8pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644500839	Gastronomia
SC133	250g 400g	Confezione termoretraibile Peso variabile	20pz 14pz	Sfusi in cassa di polistirolo	9 casse a strato, 10 strati	8032644500969	Gastronomia
COD ART SCAMORZONE STAGIONATO	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
SC566	700g 1400g ca.	Cassa di polistirolo Peso variabile	8pz 4pz	Sfusi in cassa di polistirolo	9 casse a strato, 10 strati	8032644501379	Gastronomia



IT  
N7Q2Y  
CE

## SCAMORZA E SCAMORZONE STAGIONATI

La scamorza e lo scamorzzone stagionati sono formaggi a pasta filata dura, caratterizzati da superficie liscia, uniforme e di colore giallo paglierino; la pasta è compatta, elastica e priva di occhiatura, di colore bianco. L'odore è delicato e gradevole. Trovano il maggior consumo come formaggi da tavola.

### INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 G DI PRODOTTO:

<b>Energia:</b>	263Kcal/1097Kj
<b>Grassi:</b>	17,30 g
di cui acidi grassi saturi	12,10 g
<b>Carboidrati:</b>	1,70 g
di cui zuccheri	1,20 g
<b>Proteine:</b>	25,20 g
<b>Sale:</b>	1,45 g

### SCHEDE TECNICHE LOGISTICHE

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> Formaggio a pasta filata dura	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
<b>Shelf life:</b> 30 gg a confezione integra; 60 gg a confezione termoretraibile.	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paese di mungitura:</b> Paesi UE/ <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. + Salmonella	<100 ufc/g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

COD ART SCAMORZA STAGIONATA	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
SC527	250g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confez. per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644503106	Libero Servizio
SC528	250g	Vaschetta 500g	2pz	5 Confez. per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644503113	Libero Servizio
SC529	250g	Vaschetta 1000g ca.	4pz	2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644503120	Gastronomia
SC530	250g 400g	Vaschetta 3000g ca.	12pz 7/8pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644500839	Gastronomia
SC133	250g 400g	Confezione termoretraibile Peso variabile	20pz 14pz	Sfuse in cassa di polistirolo	9 casse a strato, 10 strati	8032644500969	Gastronomia
COD ART SCAMORZONE STAGIONATO	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
SC566	700g 1400g ca.	Cassa di polistirolo Peso variabile	8pz 4pz	Sfusi in cassa di polistirolo	9 casse a strato, 10 strati	8032644501379	Gastronomia