



IT
N7Q2Y
CE

SCAMORZA BIANCA E SCAMORZA BIANCA SOTTOVUOTO

La scamorza bianca e la scamorza bianca sottovuoto 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 formaggio da tavola nella composizione di antipasti e stuzzichini.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 G DI PRODOTTO:

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

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA	
Formaggio a pasta filata dura	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
Shelf life: 30 gg a confezione integra; 60 gg a confezione termoretraibile.	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento: vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
Paesi di mungitura: Paesi UE / Paese di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
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	

SCHEDE TECNICHE LOGISTICHE

COD ART SCAMORZA BIANCA	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
SC025	250g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505100	Libero Servizio
SC219	250g 300g 400g	Vaschetta 1000g ca.	4pz 4pz 3pz	2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644506039	Gastronomia
SC293	250g 300g 400g	Vaschetta 3000g ca.	12pz 8pz 8pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644504776	Gastronomia
SC474	250g 400g ca.	Cassa di polistirolo Peso variabile	20pz 14pz	Sfuse in cassa di polistirolo	9 casse a strato, 10 strati	8032644506213	Gastronomia
COD ART SCAMORZA BIANCA SOTTOVUOTO	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
SC495	250g 400g ca.	Confezione termoretraibile Peso variabile	20pz 14pz	Sfuse in cassa di polistirolo	9 casse a strato, 10 strati	8032644500785	Gastronomia



IT
N7Q2Y
CE

SCAMORZA BIANCA E SCAMORZA BIANCA SOTTOVUOTO

La scamorza bianca e la scamorza bianca sottovuoto 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 formaggio da tavola nella composizione di antipasti e stuzzichini.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 G DI PRODOTTO:

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

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA	
Formaggio a pasta filata dura	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
Shelf life: 30 gg a confezione integra; 60 gg a confezione termoretraibile.	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento: vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
Paesi di mungitura: Paesi UE / Paese di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
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	

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART SCAMORZA BIANCA	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
SC025	250g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505100	Libero Servizio
SC219	250g 300g 400g	Vaschetta 1000g ca.	4pz 4pz 3pz	2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644506039	Gastronomia
SC293	250g 300g 400g	Vaschetta 3000g ca.	12pz 8pz 8pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644504776	Gastronomia
SC474	250g 400g ca.	Cassa di polistirolo Peso variabile	20pz 14pz	Sfuse in cassa di polistirolo	9 casse a strato, 10 strati	8032644506213	Gastronomia
COD ART SCAMORZA BIANCA SOTTOVUOTO	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
SC495	250g 400g ca.	Confezione termoretraibile Peso variabile	20pz 14pz	Sfuse in cassa di polistirolo	9 casse a strato, 10 strati	8032644500785	Gastronomia