

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
Smoked Scamorza 300 g			18/09/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA					CONSERVAZIONE				
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale	+0°/+4°C				
0,3	24	2304	96	691,1					
CONTENITORE PRIMARIO			CONTENITORE SECONDARIO		SCADENZA				
Film di plastica			Scatola di cartone		70 giorni				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO					METODO DI CONSUMO				

ITALIANO

INGREDIENTI									
Latte, cloruro di sodio, caglio, correttore di acidità, agente di affumicatura.									

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto			
UMIDITA'		52	%
SOSTANZA SECCA			
GRASSI		17	%
PROTEINE		27	g
CARBOIDRATI		1	g
SALE (equivalente di sodio)			
Kcal		265	
KJOULE		1105	
CENERI			
PH		6,1	
NaCl			
MINERALI			
FIBRE ALIMENTARI			

ITALIANO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA MICROBICA TOTALE				
COLIFORMI TOTALI				
COLIFORMI FECALI				
ESCHERICHIA COLI			<10 UFC/g	
STAFILOCOCCO AUREUS			<10 UFC/g	
SALMONELLA			Assente in 25 g	
LISTERIA MONOCYTOGENES			Assente in 25 g	
MUFFE E LIEVITI				
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

NOTE TECNICHE

LOGISTIC INFORMATION				
Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet
0,3	24	2304	96	691,1
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK		
Plastic film		Carton box		
DESCRIPTION OF PRODUCT				

ENGLISH

STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS				
+0°/+4°C				
SHELF LIFE				
70 days				
TO CONSUME				

INGREDIENTS									
Cow's milk, sodium chloride, rennet, acidity corrector, smoky agent.									

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product			
MOISTURE		52	%
DRY MATTER			
FAT		17	%
PROTEIN		27	g
CARBOHIDRATE		1	g
SALT (equivalent of SODIUM)			
Kcal		265	
KJOULE		1105	
ASH CONTENT			
PH		6,1	
NaCl			
MINERALS			
FIBRE			

ENGLISH

BIOLOGICAL PARAMETERS				
TOTAL MICROBIC CHARGE				
TOTAL COLIFORM				
FECAL COLIFORM				
ESCHERICHIA COLI			<10 UFC/g	
STAFILOCOCCUS AUREUS			<10 UFC/g	
SALMONELLA			Absent in 25 g	
LISTERIA MONOCYTOGENES			Absent in 25 g	
MOULD AND YEAST				
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

TECHNICAL NOTES