Scheda tecnica prodotto Bayernland

BLD SCAMORZA AFFUMICATA 2 KG ca.

Codice: A083218 - Ultima modifica: 22/01/2020 11:41



DESCRIZIONE

Scamorza affumicata 2 kg ca.

INGREDIENTI

latte, sale, fermenti lattici, caglio microbico, affumicato tramite fumo da legna

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno:pasta gialla / marrone, filone

Aspetto interno: colore bianco

Consistenza: struttura fibrosa, compatta al taglio, elastica, fuso

Sapore/Odore:dolce, tenero, leggermente acidulo, sapore affumicato

CHARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

	min.	max.
materia secca:	52 %	55 %
umdità:	48 %	45 %
grasso s.s.:	45 %	48 %
grasso:	ca. 24 %	
sale:	ca. 1,5 g	1,8 g
рН:	5,0	5,6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		standard	max.
enterbacteriaceae:	cfu/g	< 1.000	10.000
E.Coli:	cfu/g	< 100	1.000
coliformi:	cfu/g	< 1.000	10.000
lieviti:	cfu/g		100.000
muffe:	cfu/g		1.000
pseudomonas:	cfu/g		100.000
listeria monocytogenes:	cfu/25g		0
salmonelle:	cfu/25g		0
staphylococcus aureus:	cfu/g		100

Bayernland s.r.l. Pagina 1 di 3

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g:

Energia 1340 kJ (322 kcal)

Grassi 24 g di cui acidi grassi saturi 16 g Carboidrati 0.6 gdi cui zuccheri 0,6 g Proteine 26 g Sale 1,5 g

UNITA' DI VENDITA

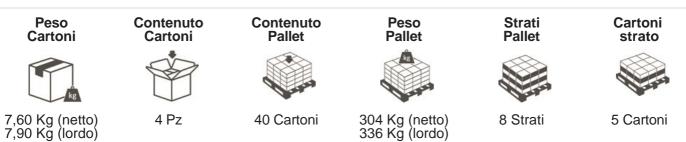
Cartoni a peso variabile

CONFEZIONE

atmosfera modificata

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Contenuto:



Codici EAN:





CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra +4° / +7°C

Pagina 2 di 3 Bayernland s.r.l.

SHELF LIFE

T.M.C garantito alla consegna: 45 giorni

ALLERGENI

Contiene l'allergene latte.

CONFORMITÀ CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE



Bayernland s.r.l. Pagina 3 di 3