

# SCAMORZA BIANCA



## 1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

La scamorza bianca è un formaggio a pasta filata, ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino o misto, comunque derivante da due mungiture.

## 2. FORNITORE

2.1) Nome: "CASEIFICIO AVERSANO SRL"

2.2) Stabilimento di produzione: **Via S. Nicola, 131 | 80036 Palma Campania | NAPOLI (ITALY)**

2.3) N° MARCHIO DI SALUBRITA' (Bollo CE) : **IT 15/361 CE**

## 3. INGREDIENTI/ RICETTA

3.1) Ingredienti dichiarati in etichetta: Latte di Mucca (vaccino), Caglio, Sale. Affumicatura con Paglia (solo per scamorza affumicata).

## 4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) Nome: **SCAMORZA BIANCA**

4.2) Marchio: **CASEIFICIO AVERSANO SRL**

4.3) Tipo di confezionamento: Pezzature da 250g, 500g, Filone 2000g

Confezioni singole e/o coppia con Sigilli di Garanzia

4.4) Presentazione prodotto:

**Crosta:** Sottile

**Pasta:** Struttura compatta

**Sapore:** Caratteristico

**Odore:** Tipico aromatico

**Colore:** Paglierino

**Consistenza:** Compatta, elastica

## 5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

		Valori medi $\pm$ tolleranza
Umidità	%	54.0 $\pm$ 2.0
Residuo secco	%	46.0 $\pm$ 2.0
Grasso stq	%	20.0 $\pm$ 2.0
Grasso ss	%	43.4 $\pm$ 2.0
Proteine: (N x 6,38)n	%	21.5 $\pm$ 2.0
Sale (Na Cl)	%	0.8 $\pm$ 0.3



## 6. REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.

Valore Energetico	270 kcal
Valore Energetico	1113 kj
Proteine	21,5 g
Carboidrati	1.00 g
<i>di cui Zuccheri</i>	1.00 g
Grassi	20,0 g
<i>di cui Acidi Grassi Saturi</i>	14.0 g
Sale	0,8 g

## 7. REQUISITI MICROBIOLOGICI

	U.M.	Valori obiettivo	Valori di rifiuto
E. Coli	ufc/g	< 10	> 100
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10	> 100
Salmonella spp	ufc/25g	assente	presente
Listeria monocytogenes	ufc/25g	assente	presente
(\$) in 5 unità campionarie.			

## 8. CONTAMINANTI

**Sostanze inibenti:** assenti **Residui antiparassitari:** inferiori alla direttiva

CEE 86/363 recepita con OM del 18.07.90 | CEE 93/57 recepita con OM del 03.05.94

**Residui di medicinali veterinari:** inferiori ai limiti del regolamento CEE 2377/90 e successivi aggiornamenti

**Metalli pesanti:** inferiori ai limiti del regolamento CEE 1881/06

**Pb (mg/Kg)** e successivi aggiornamenti

**Aflatossina M1 (ng/Kg)**

## 9. ALLERGENI

Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007

Latte e derivati

## 10. CONSERVAZIONE O TMC

1) Termine minimo di conservazione, 30 giorni dalla data di produzione

2) Temperatura di conservazione, compresa tra 0° C + 4° C

## 10. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

La scamorza viene prodotta con latte fresco, lievemente riscaldato, a cui viene aggiunto il caglio di vitello. In seguito alla coagulazione, la pasta viene trattata con acqua caldissima, che serve per la consistenza filante della scamorza. E' proprio in questa fase che il formaggio assume la sua forma caratteristica, e in seguito viene immersa in una soluzione di acqua e sale per qualche ora, e lasciata maturare per alcuni giorni.

CONFEZIONAMENTO	
<b>INCARTO PRIMARIO:</b> Scatola 3 kg Spago raffia	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO:</b> Polistirolo da 3 kg.
PALLETTIZZAZIONE	
<b>N. POLISTIROLI PER FILA</b>	15 Polistiroli
<b>N. FILE PER PALLET</b>	08 File
<b>TOT. PESO</b>	180 Kg

