



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

MOD. 10E Ed. 0
G2. SCAMORZA GIALLA AFFUMICATA Rev.0 del 18/03/2024

SCAMORZA GIALLA AFFUMICATA

DENOMINAZIONE E CATEGORIA		Formaggio fresco a pasta filata, affumicato.				
INGREDIENTI		LATTE crudo, CAGLIATA DI LATTE(LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, enzima coagulante),sale, correttore acidità E330, enzima coagulante. Affumicato con fumi ottenuti da trucioli di legno di faggio.				
ORIGINE LATTE		Latte di Paesi UE; Latte trasformato in Paesi UE (Decreto 9/12/2016 G.U. n°15-19/01/2017)				
TRATTAMENTO DEL LATTE		LATTE crudo				
ALLERGENI		LATTE e derivati del LATTE naturalmente presenti (Reg. UE 1169/2011)				
LOTTO		Codice alfa-numeico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni				
DATA DI SCADENZA O TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE		Max 60 gg a decorrere dalla data di produzione, in confezione sigillata, integra e conservata nelle corrette condizioni di temperatura.				
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA		45 gg, in confezione sigillata, integra e conservata nelle corrette condizioni di max +4 °C.				
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE		Conservare la confezione integra in ambiente a temperatura compresa tra 4°C e 15°C. Si consiglia di selezionare longitudinalmente il pezzo e di conservarlo tra 4°C e 8°C per un periodo non superiore a 10 giorni, avendo cura di coprire la superficie di taglio con materiale protettivo idoneo al contatto con alimenti.				
CONDIZIONI D'IMPIEGO E DI CONSUMO		Prodotto ready to eat. Da consumare tal quale o per preparazioni gastronomiche. Si consiglia di consumare il prodotto ad una temperatura compresa tra 15 e +20 °C				
STABILIMENTO DI PRODUZIONE		Via Cavalieri del Lavoro, 88-90 - 70017 Putignano (BA). BOLLO CE - IT T5N8T CE				
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE FISICO/CHIMICHE	
Aspetto esterno:	Forma sferica divisa centralmente da una raffia che permette la formazione di due bisacce. Superficie liscia, elastica omogenea, di colore ambrato.	Conforme ai requisiti del Reg. CE 853/2004, Reg CE 2073/2005, Reg CE 1441/2007		Conforme a Reg.CE 470/2009, Reg.CE 165/2010 e 915/2023		Reg.UE
Aspetto interno e struttura:	Pasta di struttura fibrosa, elastica, compatta, poco umida	Salmonella spp:	assente in 25g		Umidità	50%
		Listeria monocytogenes:	assente in 25g			
Sapore:	Latteo, poco acido, sapido, sentore di affumicato	Staphylococcus coagulasi +:	n5; c2; m<10.000 ufc/g - M<100.000ufc/g	aw	0,95	
Odore e aroma:	Intenso odore e sapore di affumicato, lattico fresco-acido.	E.coli:	n5;c2; m<100ufc/g - M<1.000ufc/g.	pH	6	
IMBALLO PRIMARIO A CONTATTO CON L'ALIMENTO		Cartone(PAP)				
		Tutti gli imballaggi sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (Reg.CE 10/2011; Reg.CE2023/2006; Reg.CE 1935/2004)				
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		Valori medi riferiti a 100g di prodotto edibile: Energia 941 kJ- 226 kcal ; Grassi 16 g, di cui acidi grassi saturi 8,2 g; Carboidrati 0,4 g, di cui zuccheri 0,4 g; Proteine 20 g; Sale 0,5 g.				
CODICE INTRASTAT		04061030				

SCAMORZA GIALLA AFFUMICATA

DENOMINATION AND CATEGORY		Fresh stretched-curd cheese, smoked			
INGREDIENTS		Raw MILK, MILK CURD (Pasteurized cow MILK, salt, MILK enzymes, coagulating enzyme) salt, acidity regulator E330, coagulating enzyme. Smoked with beechwood.			
MILK ORIGIN		MILK from EU countries;MILK processed in EU counries (Decree 9/12/2016 Italian Journal n°15-19/01/2017)			
MILK TREATMENT		Raw MILK			
ALLERGENS		MILK and natural MILK DERIVATES (Reg.UE 1169/2011)			
BATCH		Alphanumeric code that identifies product packages obtained under the same conditions.			
EXPIRY DATE OR MINIMUM TERM OF CONSERVATION		Entry 60 days starting from the production date, in intact and sealed package, conserved in correct- temperature conditions.			
SHELF LIFE GUARANTEED UPON DELIVERY		45 days, in sealed and intact packaging, when stored in the correct temperature conditions of max +4°C.			
STORAGE CONDITIONS		Store the unopened package in an environment at temperature between 4°C and +15°C. It is recommended to section the piece longitudinally and keep it between 4°C and +8°C for a period not exceeding 10 days, taking care to cover the cutting surface with protective material suitable for contact with food.			
CONSUPTION CONDITIONS		Ready to eat products. To be consumed as is or for gastronomic preparations. It is recommended to serve and consume the product at a temperature ranging between +15°C and +20°C			
PRODUCTION PLANT		Via Cavalieri del Lavoro, 88-90 - 70017 Putignano (BA). BOLLO CE - IT T5N8T CE			
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		PHYSICO-CHEMICALCHARACTERISTICS	
External appearance:	Spherical shape cenrally divided by a string, that allows the creation of the shape in two sacks. Smooth, elastic, uniform outer layer with amber color.	In compliance with Reg. CE 853/2004, Reg.CE 2073/2005, Reg. CE 1441/2007.		In compliance with Reg.CE 470/2009, Reg.CE 165/2010 and Reg.UE 915/2023	
		Salmonella spp:	Absent in 25g		
Internal appearance and texture:	Stringly, elastic, compact and moist texture. Uniform, white milk-like color. No holes.	Listeria monocytogenes:	Absent in 25g	Humidity	50%
Flavor:	milky, sourish with a smoked scent, savoury	Staphylococcus coagulasi +:	n5 - c2 - m<10.000 ufc/g - M<100.000ufc/g	aw	0,95
Smell and Aroma:	Intense smoked scent and taste, fresh-sharp milky taste.	E.coli:	n5 - c2 - m<100ufc/g - M<1.000ufc/g.	pH	6
PRIMARY PACKAGING (IN CONTACT WITH FOOD)		Thermoformed tray(PAP20)			
		All packages are in compliance with National and Community legislation (Reg.CE 10/2011; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 1935/2004)			
NUTRITIONAL FACTS		Average values per 100g of edible product: Energy 941 kJ-226 kcal ; Total fat 16 g, of which saturated fatty acids 8,2 g; Total carbohydrates 0,4 g, of which sugar 0,4 g; Protein 20 g; Salt 0,5 g.			
HS CODE (COMMODITY CODE)		04061030			

L'azienda D'AMBRUOSO FRANCESCO SRL opera con un sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare certificato dal DNV BUSINESS ASSURANCE ITALY SRL in conformità alla norma UNI EN ISO 22000:2018 ed agli Standards GLOBAL SAFETY STANDARD (BRC-British Retail Consortium) ed IFS-International Food Standard.



SCAMORZA GIALLA AFFUMICATA

Codice articolo	Nome articolo (vs = vaschetta; cf. = confezione)	Peso fisso(F); Peso variabile (V); Vendita al pezzo (PZ)	Peso netto sgocciolato Unità d'ordine	Peso lordo unità d'ordine (kg)	Dimensione unità d'ordine (B x L x H cm)	Peso unità consumat ore (peso netto)	Peso lordo unità consumatore	Dimensio ne (B x L x H cm)	Composiz. pallet (n. colli strato X n. strati)	Codice EAN unità vendita / consumatore	Codice EAN imballo secondario	Codice EAN imballo terziario	Note
Item code	Item name (vs = trays; cf. = order unit;)	Fixed weight(F); Variable weight (V); Sold by the piece (PZ)	Drained Netweight of order unit	Gross weight of order unit (kg)	Order unit size (B x W x H cm)	Weight consumer unit (drained net weight)	Gross weight consumer unit	Size consumer unit (B x W x H cm)	Pallet composition (n.order unit for layer X n. layer)	EAN code consumer unit (first package)	EAN code second package	EAN code third package	Note
012-11	Scamorze gialle affumicate (cf. 8pz)	V	ca 4 kg	ca 4,8 kg	39 x28 x 16	ca 500 g	ca 500 g	8 x 8 x 10	9 x 6			(02)98032603107690(15)(3103)(37)(10)	
L'azienda D'AMBRUOSO FRANCESCO SRL opera con un sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare certificato dal DNV BUSINESS ASSURANCE ITALY SRL in conformità alla norma UNI EN ISO 22000:2018 ed agli Standards GLOBAL SAFETY STANDARD (BRC-British Retail Consortium) ed IFS-International Food Standard.													

D'AMBRUOSO FRANCESCO SRL
sede legale in VIA CAVALIERI LAVORO n.c.
70017 PUTIGNANO (BA) - ITALIA
TEL + 39 0804058380 - www.caseificioartigiana.it
Per info ordini clienti: commerciale@caseificioartigiana.it

