



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

MOD. 10E Ed. 0
G1. SCAMORZA GIALLA Rev.0 del
18/03/2024

SCAMORZA GIALLA

DENOMINAZIONE E CATEGORIA		Formaggio fresco a pasta filata			
INGREDIENTI		LATTE crudo, CAGLIATA DI LATTE(LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, enzima coagulante),sale, correttore acidità E330, enzima coagulante.			
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:	colore giallo intenso	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 Reg.UE 915/2023	
Aspetto interno e struttura:	Pasta di struttura compatta, elastica e morbida di colore giallo paglierino.	Salmonella spp:	assente in 25g		
		Listeria monocytogenes:	assente in 25g	Umidità	50%
Sapore:	Latteo, poco acido, sapido, retrogusto di "tostato", di frutta secca con note floreali mediamente persistenti.	Staphylococcus coagulasi +:	n5; c2; m<10.000 ufc/g - M<100.000ufc/g	aw	0,95
Odore e aroma:	Lattico fresco-acido, delicato.	E.coli:	n5;c2; m<100ufc/g - M<1.000ufc/g.	pH	6
IMBALLO PRIMARIO A CONTATTO CON L'ALIMENTO		Cartone(PAP)			
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		Tutti gli imballaggi sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (Reg.CE 10/2011; Reg.CE2023/2006; Reg.CE 1935/2004)			
CODICE INTRASTAT		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.			
		04061030			

SCAMORZA GIALLA

DENOMINATION AND CATEGORY		Fresh stretched-curd cheese			
INGREDIENTS		Raw MILK, MILK CURD (Pasteurized cow MILK, salt, MILK enzymes, coagulating enzyme) salt, acidity regulator E330, coagulating enzyme.			
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:	Pear shaped with a head. Dark yellow colour.	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	
Internal appearance and texture:	compact, elastic and soft texture, straw yellow colour.	Salmonella spp:	Absent in 25g		
		Listeria monocytogenes:	Absent in 25g	Humidity	50%
Flavor:	milky, sourish with an aftertaste of toasted dried fruits and persistent floral scent.	Staphylococcus coagulasi +:	n5 - c2 - m<10.000 ufc/g - M<100.000ufc/g	aw	0,95
Smell and Aroma:	milky fresh-sharp, delicate.	E.coli:	n5 - c2 - m<100ufc/g - M<1.000ufc/g.	pH	6
PRIMARY PACKAGING (IN CONTACT WITH FOOD)		Thermoformed tray(PAP20)			
NUTRITIONAL FACTS		All packages are in compliance with National and Community legislation (Reg.CE 10/2011; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 1935/2004)			
HS CODE (COMMODITY CODE)		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.			
		04061030			

L'azienda D'AMBROSIO 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'AMBROSIO 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



SCAMORZA GIALLA

[illegible]

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

