FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO 046022

SCAMORZA AFFUMICATA

IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO	
Descripción	Queso de pasta hilada
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo. Ahumado con maderas aromáticas.
Tratamiento térmico	Producido a partir de leche tratada térmicamente (pasteurizada)
Origen de la leche	Italia/Países de la UE
Recomendaciones	Mantener el producto refrigerado entre 4 C y 6 C
Características envase	Envase termosellado en atmósfera protectora ATM
EAN Envase Secundario	2693000
Ean Envase Primario	8054615910198
Sitio de producción	IT 19 497 CE

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Apariencia	Rodaja de queso redonda
Sabor	Sabor agradablemente dulce y delicado.
Consistencia	Compacto pero suave, sin agujeros.
Color	Amarillo pajizo

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS	
Composición media	Cantidad promedio por 100 gramos
Humedad (%)	46 ÷ 50
pH	5,0 ÷ 5,6
Grasas (%)	23 ÷ 27
Sal (%)	1,5 ÷ 2,0

Zappalà S.p.A. via Ardichetto - 95019 Zafferana Etnea (CT) - Tel. +39 095 70 85 111 - Fax +39 095 70 85 340 - P.iva 04749990877 - www.zappala.it

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS	
Enterobacterias - Staphylococcus aureus - Salmonela Spp. - Listeria Monocytogenes - Escherichia coli	Cumplimiento de la normativa. CE 2073/05 y modificaciones posteriores.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAL	
Hidratos de Carbono (%)	< 0,6
Azúcar (%)	< 0,6
Grasas (%)	23 ÷ 27
De las cuales saturadas (%)	17
Proteínas (%)	22 ÷ 26
kcal	323
kJ	1343
Estar atentos	El rango de parámetros químico-físicos y nutricionales se refiere a los valores promedio, que podrían variar de acuerdo con la oscilación fisiológica estacional de las características del crudo. Leche

INFORMACIÓN ADICIONAL	
Controles de Calidad	HACCP on the whole production process and final product, in compliance with Regulation CE 853/2004, Regulation CE 2073/2005, and Regulation CE 1881/2006
OGM	Ausente
Alérgenos	Sí: Leche (Lactosa). De acuerdo con la Directiva 89/2003 de la CE, según modificado, por Decreto Legislativo 114/2006 y posteriores modificaciones y Reglamento CE 1169/2011.
Gluten	Ausente
Composición de lote	El lote se compone mediante una codificación numérica doble que se refiere a la fecha de producción y la fecha de caducidad.

PALETIZACIÓN	
N° unidades por caja	8
N° unidades por caja	1
Caja por estrato	10
N° de estratos	6
Medidas de las cajas	20,20 al X 27,50 lg X 32,50 pf
Fecha de Revisión	Mayo 2019

Zappalà S.p.A. via Ardichetto - 95019 Zafferana Etnea (CT) - Tel. +39 095 70 85 111 - Fax +39 095 70 85 340 - P.iva 04749990877 - www.zappala.it