

<p>Capurso Azienda Casearia Srl <i>Stabilimento di Gioia del Colle (Ba)</i></p>	<p>SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.</p>	<p>Rev. 04 del 20.05.2021</p>
<p>ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO</p>		

SCAMORZA / SCAMORZA AFFUMICATA in flow pack

TIPOLOGIA

Formaggi ottenuti per coagulazione acida/enzimatica del latte, a maturazione rapida, o con breve periodo di stagionatura. Eventuale affumicatura con trucioli di faggio per i prodotti affumicati.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Scamorza (bianca e affumicata)

FORMATI: (peso)

180 g, 220 g, 250 g, 300 g
320 g (peso variabile)

INGREDIENTI

Latte pastorizzato, caglio microbico, sale, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico.
Affumicatura con trucioli di legno per i prodotti affumicati.
Confezionato in atmosfera protettiva.

ORIGINE DEL LATTE

UE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto a pasta bianca, compatta e senza occhiature, dal sapore fresco e delicato. Nel caso dei prodotti sottoposti ad affumicatura: al gusto risulta gradevole, dall'aroma affumicato e profumo intenso. La superficie esterna si presenta di color ambrato.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Umidità % p/p > 50
Materia grassa s.s. % p/p > 45
Fosfatasi: negativa

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
valori medi per 100 g di prodotto	%AR	
Energia	1085 kJ / 261 kcal	13
Grassi	20 g	29
di cui acidi grassi saturi	12 g	60
Carboidrati	<0,5 g	<1
di cui zuccheri	<0,5 g	<1
Proteine	20 g	40
Sale	1,36 g	23

*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

<p>Capurso Azienda Casearia Srl <i>Stabilimento di Gioia del Colle (Ba)</i></p>	<p>SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.</p>	<p>Rev. 04 del 20.05.2021</p>
<p>ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO</p>		

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Limiti previsti Reg. CE 2073/2005

Escherichia Coli	UFC/g	100(m) /1000(M) n=5 C=2
Stafilococchi aureus coag. +	UFC/g	10 (m)/100 (M) n=5 C=2
Salmonella spp.	UFC/25 g	assenti
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	assenti

ALLERGENI

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

RESIDUI ED ADDITIVI

Limiti previsti Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010

SHELF-LIFE

45 giorni

CONDIZIONI DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione e trasporto da 0 a + 4 °C.

Il prodotto può essere consumato da tutti ad eccezione degli intolleranti al latte e ai prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

SCHEMA ANAGRAFICA PRODOTTO

1. Ragione Sociale Azienda

CAPURSO Azienda Casearia S.r.l.
Il Traversa Vicinale Le Strettele, s.c. - Gioia del Colle (BA)

2. Partita Iva

05982300724

3. Codice fornitore

UNITA' CONSUMATORE

4. Denominazione Prodotto

Scamorza affumicata da 220 g in flow pack in cartone da 10 pezzi

5. Codice uso prodotto

70233

6. Multimballo

si no:

7. Ingredienti in etichetta

Latte pastorizzato, caglio microbico, sale, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico.
 Affumicatura con trucioli di legno. Confezionato in atmosfera protettiva.

8. Marca Produttore

LA MOZZARELLA

(come appare sull'unità consumatore)

9. Cod EAN dell'unità consumatore

8058151702337

10. Tipo confezione dell'unità consumatore

Busta

11. Contenuto in pezzi confezione

1

12. Peso dell'unità consumatore

netto **220 g** di legge lordo **224 g**

13. Dimensioni unità cons. in cm

altezza **150** larghezza **180** prof.

14. Temperatura consigliata di conservazione

+ **0/4°C** -

15. Giorni di vita prodotto

gi da produzione **45** residui a magazzino

residui a negozio

16. Imposte

I.V.A. **4** %

17. Prezzo netto di listino

18. Gamma Sconti

19. Fatturazione

Pezzo Kg

UNITA' IMBALLO

20. Imballi

Tipo imballo

Cartone

Dimen.imballo in cm

H **7,1** L **42,5** P **16,7**
 (altezza) (larghezza) (profondità)

Tipo sottoimballo

Busta

Dim.sottoimballo cm

H **150** L **180** P
 (altezza) (larghezza) (profondità)

Codice uso imballo

70234

Codice Ean imballo

8058151702344

Pezzi x imballo

10

Peso lordo imballo in kg

2,384

21. Pallettizzazione

Tipo pallet

Epal

nr.strati per pallet

5

nr.imballi per strato

12

nr.colli x pallet

60

dispari

pari