



S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 1 di 4

### 1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	
Denominazione	FORMAGGIO SCAMORZA DOLCE
Descrizione	Formaggio fresco a pasta filata.Senza Glutine.
Provenienza carne	Provenienza latte UE.
Processo produttivo	Il prodotto viene portato a temperatura ideale per l'affettatura (tra 0 / -2°C) e collocato nelle vaschette. Segue etichettatura con verifica d'idoneità di prodotto e confezione. Ultime fasi, incartonamento e stoccaggio.
Tipo confezionamento	Atmosfera protettiva.
Stagionatura	//
Shelf life sfuso (giorni)	//
Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)	55 giorni dal confezionamento.
Modalità conservazione sfuso	//
Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva	Temperatura di conservazione +2°/+4°C.
Indicazioni per l'uso	Tenere aperta la confezione per qualche minuto prima del consumo.
OGM	Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003).
Destinazione d'uso	Tutti i consumatori, eccetto coloro che presentano intolleranze o allergie alle proteine del LATTE

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 2 di 4

<i>Formato e peso medio</i>			
<i>Codice</i>	<i>Descrizione</i>	<i>EAN</i>	<i>Peso Medio</i>
4117	FORMAGGIO SCAMORZA DOLCE 55 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041173	Kg 0,055
4123	FORMAGGIO SCAMORZA DOLCE 60 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041234	Kg 0,060
4125	FORMAGGIO SCAMORZA DOLCE 80 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041258	Kg 0,080
4128	FORMAGGIO SCAMORZA DOLCE 100 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041289	Kg 0,100
4145	FORMAGGIO SCAMORZA DOLCE 500 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041456	Kg 0,500
4146	FORMAGGIO SCAMORZA DOLCE 250 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041463	Kg 0,250

<i>Imballo</i>						
<i>Codice</i>	<i>Dimensioni (mm)</i>	<i>Tara (kg)</i>	<i>Pz X Imb</i>	<i>Imb X Strato Min</i>	<i>Imb X Strato Max</i>	<i>Strati per pallet .</i>
4117	220x132x237	0,12	20	29	29	6
4123	220x132x237	0,12	20	29	29	6
4125	220x132x237	0,12	20	29	29	6
4128	220x132x237	0,12	10	29	29	6
4145	410x240x170	0,35	4	18	18	5
4146	410x240x170	0,35	8	18	18	5


RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune

Cartone PAP 20

Pallet legno FOR 50

Film estensibile LDPE 4

<i>Ingredienti</i>	
<i>Materia Prima</i>	<i>Lista Ingredienti</i>
FORMAGGIO SCAMORZA DOLCE per APERITIVI	LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici vivi, caglio microbico.

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 3 di 4

## 2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Colore	Chiaro
Sapore	Dolce e gradevole
Odore	Dolce e gradevole

Caratteristiche nutrizionali	
Parametro	Valori medi
Energia (Kj)	1379
Energia (Kcal)	333
Grassi (g/100g)	26,5
Grassi Saturi (g/100g)	17,6
Carboidrati (g/100g)	0,7
Zuccheri (g/100g)	0,7
Proteine (g/100g)	23
Sale (g/100g)	2

Caratteristiche chimico-fisiche	
Parametro	Valori medi
pH	5,2 - 5,6
aW	//

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare	
Parametro	Valori medi
<i>Escherichia coli</i> (Ufc/g)	<100
<i>Staphylococ. coag. pos.</i> (Ufc/g)	<100
<i>Salmonella Ssp</i> (Ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogen.</i> (Ufc/25g)	Assente

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 4 di 4

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE <<Allegato iii bis ingredienti di cui articolo 6,paragrafi 3 bis, 10 e 11>>

	Allergene Alimentare	Presente	Assente	Cross contamination
1	Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno		X	
2	Lupino e derivati		X	
3	Molluschi e/o derivati		X	
4	Crostacei e/o derivati		X	
5	Uova e/o derivati		X	
6	Pesce e/o derivati		X	
7	Arachide e/o derivati		X	
8	Soia e prodotti a base di soia		X	
9	Latte e/o derivati	X		
10	Noci e/o derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi		X	
11	Sedano e derivati		X	
12	Senape e prodotti a base di senape		X	
13	Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero		X	
14	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2		X	

### 3 - Controlli, adempimenti e normative

<i>Nr di Riconoscimento</i>
IT 1810 L CE
<i>Accreditamenti e Certific.</i>
IFS 8
<i>Verifica</i>
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
<i>Approva</i>
R.G.Q. - Bruno Montorsi