



S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 1 di 5

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	
Denominazione	FORMAGGIO SCAMORZA AFFUMICATA
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	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 2 di 5

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
4118	FORMAGGIO SCAMORZA AFFUMICATA 55 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041180	Kg 0,055
4121	FORMAGGIO SCAMORZA AFFUMICATA 60 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041210	Kg 0,060
4124	FORMAGGIO SCAMORZA AFFUMICATA 80 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041241	Kg 0,080
4127	FORMAGGIO SCAMORZA AFFUMICATA 100 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041272	Kg 0,100
4131	FORMAGGIO SCAMORZA AFFUMICATA 120 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041319	Kg 0,120
4138	FORMAGGIO SCAMORZA AFFUMICATA 250 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041388	Kg 0,250
4144	FORMAGGIO SCAMORZA AFFUMICATA 500 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041449	Kg 0,500


Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
4118	220x132x237	0,12	20	29	29	6
4121	220x132x237	0,12	20	29	29	6
4124	220x132x237	0,12	20	29	29	6
4127	220x132x237	0,12	15	29	29	6
4131	240x200x130	0,12	10	18	18	5
4138	240x200x130	0,12	8	18	18	5
4144	410x240x170	0,35	4	18	18	5

RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune

Cartone PAP 20
Pallet legno FOR 50
Film estensibile LDPE 4

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 3 di 5

Ingredienti	
Materia Prima	Lista Ingredienti
FORMAGGIO SCAMORZA AFFUMICATA per APERITIVI	LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici vivi ,caglio microbico, fumo naturale di legno di Faggio .

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 4 di 5


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)	1401
Energia (Kcal)	336
Grassi (g/100g)	26,5
Grassi Saturi (g/100g)	17,6
Carboidrati (g/100g)	0,7
Zuccheri (g/100g)	0,7
Proteine (g/100g)	24
Sale (g/100g)	1,8

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

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

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 5 di 5

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