



HERACLEA
CASARI LUCANI DAL 1985



SCAMORZA GIALLA

SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA - REV. 02 DEL 10.10.2017 - N° RICONOSCIMENTO IT 17 39 CE

DENOMINAZIONE DI VENDITA



Scamorza gialla

DESCRIZIONE



Formaggio Fresco a pasta filata a partire da latte crudo

ORIGINE DEL LATTE



Italia

INGREDIENTI



Latte vaccino, caglio, fermenti lattici, sale

ASPETTO ESTERNO E STRUTTURA



Forma a pera con testa. Colore: la crosta è sottile di colore bianco. Sapore: dolce. Pasta: formaggio a pasta filata a struttura pastosa poco elastica.

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO



Scamorza da 400 g circa, con legaccio, imballo cassette di plastica da 8 pz, peso complessivo 3,2 Kg circa

MODALITÀ DI UTILIZZO



Formaggio da tavola

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE



Il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche se dalla data di produzione è conservato nel rispetto delle temperature da +4°C a +12°C

SCADENZA



30 giorni dalla data di produzione

ALLERGENI (Reg.1169/11)



Proteine del latte, lattosio

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO



Valore energetico	kcal 332 – kjoule 1389
Proteine	24,34g
Carboidrati di cui zuccheri	2,16g 0,73g
Grassi di cui saturi	25,07g 15,65g
Sodio	785mg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. 2073/05)



Parametro	M	m	n	c
Staphylococchi coag. positivi	5 ufc/g	10 ufc/g	5	2
Listeria monocytogenes	assente in 25g		5	0
Salmonella spp	assente in 25g		5	0

PRODOTTO SOGGETTO A CALO DI PESO NATURALE



caseificio heraclea srl

s.s.106 - km. 417,500 - 75020 Nova Siri /Mt - t. 0835 877 516 - f. 0835 505 884 - p.iva 01274720778 - info@caseificioheraclea.com - caseificioheraclea.com
azienda con Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare certificato UNI EN ISO 22000:2005

