

SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

Tamburro scamorza affumicata da 250g

forma del prodotto: sferoidale con testina
struttura e consistenza della pasta: tenera e fibrosa
odore: di fumo
sapore: di latte e di affumicatura
eventuali trattamenti superficiali della crosta:
affumicatura con aromatizzante di affumicatura
aspetto: privo di crosta con pelle di consistenza tenera, di colore giallo paglierino



Cod. prodotto: AF250SVTA

Denominazione di vendita: scamorza affumicata

Sede dello stabilimento: C/da Crocella, 2 86011 Baranello (CB)

Stagionatura: NO Uso di caglio : caglio microbico

Utilizzo di radiazioni ionizzanti, conservanti e coloranti: NO

Utilizzo organismi geneticamente modificati: NO

Ingredienti in ordine decrescente: LATTE pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

Origine del latte: UE **Paese di trasformazione:** Italia

Tipo di latte utilizzato : latte vaccino pastorizzato (min. 71,7 °C per 15 secondi)

Peso per unità di consumo: 0,250 Kg

Data di scadenza in giorni dal momento del confezionamento: 60 giorni

Lotto: data di scadenza (gg/mm/aa)

Temperatura max di trasporto e di conservazione in °C: + 4

Informazioni allergeni: proteine di latte vaccino – lattosio

➤Caratteristiche batteriologiche:

target e tolleranze in u.f.c./g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	TARGET	TOLLERANZE
Enterobatteri	M=10 ⁵ m=10 ⁴	n=5 c=2
Escherichia coli	M=10 ³ m=10 ²	n=5 c=2
Stafilococchi aurei	M=10 ² m=10	n=5 c=2
Salmonelle spp/25g	ASSENTE	
Listeria monocytogenes/25g	ASSENTE	

* **GDA:** quantità giornaliere indicative in termini di energia e nutrienti calcolate per un adulto medio (8400Kj/2000Kcal). Il fabbisogno giornaliero varia in funzione del sesso, età, attività fisica ed altri fattori.

➤Caratteristiche chimico/fisiche e nutrizionali:

valori medi per 100g di prodotto

VALORI NUTRIZIONALI	valori medi per 100g di prodotto	% GDA* per porzione (100g)
Valore energetico kcal - kj	1141 - 275	14
grasso	21	30
di cui saturi	12	60
Carboidrati	1	0
di cui zuccheri	1	1
proteine	21	42
sale (nacl)	0,50	8

➤Confezionamento e packaging

tipo di confezionamento: prodotto confezionato in film plastico con vuoto

tipo di imballo a contatto: film plastico (PET//PE bianco – OPA//PE bianco; 7 raccolta plastica)

imballaggio secondario: cartone espositore (PAP 20; raccolta carta)

tipo di pallet: Europallet (FOR 50) **peso in Kg** (20) **dimensioni** (L 120 x l 80 x h 14) in cm

protezione del pallet: film estensibile (LD PE 04; 7 raccolta plastica)

Confezione (kg)	confezione (L x l x h)cm	cartone (L x l x h)cm	n° pezzi collo	n° colli strato	n° strati bancale	n° colli bancale	codice EAN	Shelf life (giorni)
250 g	12 x 9 x 6	30 x 23 x 9	10	13	10	130	8005149009336	60

➤Etichettatura e codici di identificazione sul prodotto

nome del prodotto: SI

sede di produzione/confezionamento: SI

n° Bollo CE: **IT 14 5 CE**

lista degli ingredienti: SI

peso: SI

scadenza / lotto: SI

temperatura di conservazione: SI

codice EAN: 8005149009336

➤Sistemi di Controllo Qualità

sistema HACCP in conformità ai regolamenti del pacchetto igiene: REG CE 852/2004, REG CE 853/2004, REG CE 2073/2005 e s.m.i.

➤Certificazioni aziendali: BRC – IFS

➤Contatto in caso di emergenze

Assicurazione Qualità

dr Mario Irano

Tel: 0874460077-83

qualita@tamburrosrl.it

