

4.27 SCHEDA TECNICA SCAMORZA O CACIOCAVALLO SOLO CON LATTE DI MUCCA (STESSA LAVORAZIONE, NOME ASSEGNATO IN RELAZIONE ALLA GRANDEZZA, CACIOCAVALLO MAGGIORE DI 600 GR.) O FILONE O SFOGLIA (FORMAGGIO A PASTA FILATA CO LATTE DI VACCA)

DENOMINAZIONE	Scamorza o Caciocavallo o Filone o Sfoglia di vacca
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta filata di vacca
INGREDIENTI	Latte di vacca, caglio e sale.
FORMA	Sferica con testa.
PESO	Vario indicato sulla confezione
CROSTA	Sottile di circa 2 - 3 mm., con superficie liscia e leggermente rugosa, ad esclusione della zona dove è disposta la testa
STRUTTURA DELLA PASTA	A sfoglie o ad occhielli
COLORE	Bianco e man mano che stagiona diventa giallo
SAPORE	dal sapore dolciastro i primi mesi e man mano che stagiona diventa prima dolce piccante da 2 mesi a 6 mesi e poi piccante dopo i 6 mesi
MATURAZIONE	Molto rapida (alcune ore)
VALORI MEDI PER 100 GR. DI PRODOTTO	Valore energetico 329 Kcal e 1378,51 KJ, Grassi Totali 25 gr, Grassi Saturi 16 gr, Carboidrati 1 gr, di cui Zuccheri <0,5 gr, Proteine 25 gr e Sale 2 gr.
MODALITA ϕ DI CONFEZIONAMENTO	Il confezionamento e l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dall'art. 23 del DL.gs 27/01/1992, n. 109 e dalla Circolare Ministeriale 16/01/1996, n.150 e Reg. Ce 1169/2011. Impiego di incarti con il numero di autorizzazione CE; I materiali utilizzati per il confezionamento sono: etichetta per alimenti
MODALITA ϕ DI CONSERVAZIONE	Conservare a Temp. Max +4°C e consumare a temperatura ambiente
SCADENZA	20 giorni per la scamorza, 1 anno per il caciocavallo, 20 giorni per il filone e 9 giorni per la sfoglia, giorni dalla data di produzione, espressa come g/m/a. La data garantisce le proprietà microbiologica specifiche dei prodotti finiti restano invariate, se vengono rispettate le condizioni di conservazione
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Rientrano nei limiti stabiliti dal Reg. CE 853/04, dal Reg. CE 2073/05 e successive modifiche previste e dal Reg. CE 1441/07.

ALLERGENI:

Cereali contenenti glutine o prodotti derivati:
Crostacei o prodotti a base di crostacei:
Uova o prodotti a base di uova:
Pesce o prodotti a base di pesce:
Arachidi o prodotti a base di arachidi:
Soia o prodotti a base di soia
X=presente (ingrediente che lo contiene)

Sedano o prodotti a base di sedano:
Latte o prodotti a base di latte:
Frutta a guscio o prodotti derivati:
Senape o prodotti a base di senape:
Sesamo o prodotti a base di sesamo:
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup. a 10mg/kg:

X

CC= la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa

Tale scheda è stata elaborata su campioni aventi caratteristiche standard ed è valida fino a quando le attività di approvvigionamento, produzione, coadiuvanti tecnologici, e/o la normativa non subiranno modifiche.