

# SCAMORZA BIANCA

Formaggio a pasta filata dura dalla caratteristica forma a pera, con superficie liscia, uniforme, color giallo paglierino. Odore delicato e gradevole.



**Denominazione di vendita:** formaggio fresco a pasta filata

## INGREDIENTI

LATTE vaccino, Caglio, Sale,  
Correttore PH E330

Contiene allergeni, non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

Energia	263 kcal / 1097 Kj
Grassi	17,3 g
Di cui acidi grassi saturi	12,1 g
Carboidrati	1,7 g
Di cui zuccheri	1,2 g
Proteine	25,2 g
Sale	1,45 g

**Shelf life:** 30 gg a confezione integra

**Conservazione:** in frigo (max + 4° C)

### CONFEZIONAMENTO:

Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata da 3kg o 1kg contenenti rispettivamente pezzature da circa 250g, 330g e 400g al pezzo, da vendersi a peso.

Polistiroli da 5/6 kg in pezzature da 400 o 500gr

Compatibile con gli alimenti secondo la normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

pH: 5,70 – 5,90

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Coliformi totali < 10000 ufc/g  
E. Coli < 100 ufc/g  
Coag. Termi. + Aurei < 100 ufc/g  
Salmonella Assente in 25 g  
Listeria m. Assente in 25 g

Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004  
E Reg. CE n. 1441/2007



**CASA  
PROCACCI**  
SAPORI FATTI A MANO

Procacci S.n.c. di Francesco e Davide e C.  
Viale delle Vigne, 22 - 70033 Corato (BA)  
C.F. e P.IVA 07308150726  
T. 080.8724152 - info@casaprocacci.it

[www.casaprocacci.it](http://www.casaprocacci.it)