



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Formaggio Scamorza affumicata al naturale
con legno di faggio 250 g E "Piccolo"
conf. Atp

ST_ML_723.SC02506FNPIC

bozza

Data emissione: 20/03/2023

NR. Revisione: 0

DATI GENERALI

DEFINIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta filata, prodotto con latte vaccino pastorizzato.								
INGREDIENTI	Latte, sale e caglio.								
TRATTAMENTI	Trattato in superficie con fumo naturale.								
PROFILO SENSORIALE	<table><tr><td>Forma e dimensioni</td><td>a forma sferoidale con leggera strozzatura sulla parte superiore, con diametro di 48-65 mm e altezza di 115 mm circa.</td></tr><tr><td>Aspetto esterno</td><td>crosta sottile di colore marrone chiaro</td></tr><tr><td>Aspetto interno</td><td>pasta elastica, uniforme di colore giallo paglierino.</td></tr><tr><td>Aroma</td><td>sapore aromatico, tipico di affumicatura</td></tr></table>	Forma e dimensioni	a forma sferoidale con leggera strozzatura sulla parte superiore, con diametro di 48-65 mm e altezza di 115 mm circa.	Aspetto esterno	crosta sottile di colore marrone chiaro	Aspetto interno	pasta elastica, uniforme di colore giallo paglierino.	Aroma	sapore aromatico, tipico di affumicatura
Forma e dimensioni	a forma sferoidale con leggera strozzatura sulla parte superiore, con diametro di 48-65 mm e altezza di 115 mm circa.								
Aspetto esterno	crosta sottile di colore marrone chiaro								
Aspetto interno	pasta elastica, uniforme di colore giallo paglierino.								
Aroma	sapore aromatico, tipico di affumicatura								
INDICAZIONE DI ORIGINE	Origine del latte: UE								
MODALITA' DI UTILIZZO	La temperatura di conservazione è compresa fra + 0°C e + 4°C.								
SHELF-LIFE	60 giorni dal confezionamento								

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI /100g)

ELEMENTO	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia kJ	kJ	1197
Energia kcal	kcal	288
Grassi	g	22
di cui: acidi grassi saturi	g	15
Carboidrati	g	< 0,5
di cui: zuccheri	g	0
Proteine	g	22
Sale	g	1,0

REQUISITI CHIMICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Umidità	%	< 52
Lipidi	% s.s.	45 - 50
Proteine (%)	%	20 - 26
Cloruro di sodio	%	0,7 - 1,3

REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Coliformi totali	ufc/g	< 100
Escherichia coli	ufc/g	< 10
Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	< 100
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente
Salmonella spp	/25 g	Assente



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Formaggio Scamorza affumicata al naturale
con legno di faggio 250 g E "Piccolo"
conf. Atp

ST_ML_723.SC02506FNPIC
bozza
Data emissione: 20/03/2023
NR. Revisione: 0

ELENCO ALLERGENI

Allergene	Presente nel prodotto	Possibile cross contamination	Fonte
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Latte
Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

La rintracciabilità del prodotto è basata sul numero di lotto L YXXX (Y anno XXX giorno calendario giuliano (esempio: L 1062: 1 = 2018; 062 = 3 marzo)) stampato sull'imballo primario e secondario.

Il formaggio non rientra tra i prodotti contemplati nella regolamentazione degli alimenti OGM, come previsto dai regolamenti CE n° 1830/2003 e 1829/2003, in quanto è considerato un derivato da un processo metabolico di trasformazione delle materie prime. Il prodotto non contiene OGM aggiunti.

Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

Tutti i materiali a contatto con il prodotto rispettano i requisiti legislativi comunitari e italiani.

RINTRACCIABILITÀ'

OGM

RADIAZIONI IONIZZANTI IMBALLAGGI

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice art.	pz/ct	Tipologia imballo	Descrizione	Codice EAN	Dimensioni (LxLxH) mm	Peso imballo (g)	ct/str	str/plt	ct/plt
723.SC02506F NPIC	6	Imballo primario	OPA/PE	da definire	Ø 48/65x115 H.	5	24	7	168
		Imballo secondario	Cartone americana		195x195x142	105			

TIPO PALLET: EPAL 1200x800 mm

ANAGRAFICA STABILIMENTO

Brazzale SpA - Via Giovanni XXIII 2, 36030 Monte di Malo (VI) Italia



Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.