

| | | |
|---|--|--|
|  CASEIFICIO MEDITERRANEO | Caseificio MEDITERRANEO soc. coop. C.da Pozzacchia, 5 84030 Sanza (SA) Approval Number IT 15 779 CE tel. 0975/324973 email: info@caseificiomediterraneo.com | Scheda Tecnica |
| | | Scamorza Rev.01 del 30/05/2022 |

| | |
|------------------------------|--|
| Definizione | formaggio fresco a pasta filata |
| Ingredienti | LATTE, sale, caglio, fermenti lattici |
| Origine del latte | Italia |
| Forma e peso | a pera con testa, da 200gr a 600gr |
| Struttura della pasta | compatta |
| Trattamento subito | filatura con acqua bollente |
| Confezionamento | busta sottovuoto, oppure legato con corda a coppia o singolo |
| Shelf-Life | 40 giorni - 120 giorni se sottovuoto |
| Temperatura di conservazione | 0 - 4°C |
| Riferimento legislativo | Regolamento (CE) n°2073/2005 ss.mm.ii. |

| PARAMETRI Organolettici | Valutazione |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Colore | bianco tendente al giallo paglierino |
| Odore | di formaggio fresco |
| Sapore | dolce |

| PARAMETRI Chimico-Fisici | Unità di Misura | Valore Medio | Tolleranza |
|--------------------------|-----------------|--------------|------------|
| Acidità | pH | 5,18 | ± 0,2 |
| Umidità | grammi % | 39,7 | ± 3,0 |
| Grasso sul secco | grammi % | 35,2 | ± 3,0 |
| Ceneri | grammi % | 3,4 | ± 1,0 |

| PARAMETRI Microbiologici | Unità di Misura | Valore Medio | Limite | |
|---|----------------------|--------------|---------|---------|
| | | | M | m |
| Coliformi totali | Colonie in 1 grammo | < 100 | | |
| <i>Escherichia coli</i> | Colonie in 1 grammo | < 10 | 1.000 | 100 |
| Stafilococchi coagulasi positivi <i>(Criterio d'igiene del processo)</i> | Colonie in 1 grammo | < 10 | 100.000 | 10.000 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> <i>(Criterio di sicurezza alimentare)</i> | Colonie in 25 grammi | Assente | Assente | Assente |
| Salmonella spp <i>(Criterio di sicurezza alimentare)</i> | Colonie in 25 grammi | Assente | Assente | Assente |

LEGENDA: > m = valore limite del numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se il numero di batteri non è superiore a m in almeno tre campioni.
> M = valore massimo del numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se il numero di batteri non è superiore a M, anche in una sola unità.

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100 grammi | Unità di Misura | Valore Medio |
|---|-----------------|--------------|
| Energia | Kcal | 1397 |
| | Kj | 334 |
| Grassi | g | 21 |
| di cui - acidi grassi saturi | g | 14 |
| Carboidrati | g | < 0,5 |
| di cui - zuccheri | g | < 0,5 |
| Proteine | g | 35 |
| Sale | g | 0,8 |

L'Amministratore unico:
Antonella CONFUORTO