



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4191

Rev 01 del
03/07

CREMA DI SCAMORZA AFFUMICATA 1/2

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema a base di Scamorza affumicata, dalla nota di gusto tipica, molto invitante. Spalmabile e di facile abbinamento di sapore.

IMPIEGO

Ideale per la farcitura di pizze, piade e bruschette; ottima per condire primi piatti, farcire ripieni di carne, torte e pasticceria salata.

INGREDIENTI

Acqua, Scamorza affumicata 30% (LATTE, sale, caglio), Cagliata di latte vaccino, Burro (LATTE), Sali di fusione: Polifosfati e Citrato di Sodio, aromatizzante di affumicatura. SENZA GLUTINE.

Possibili tracce di OVOPRODOTTI.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Scamorza affumicata, cagliata, burro: Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: crema, spalmabile

Colore: bianco-crema

Odore: tipico di formaggio affumicato

Sapore: sapore deciso di affumicato, con bella nota di fondo amarognola e affumicata tipica

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	< 100 UFC/g
CLOSTRIDI MESOFILI	ASSENTI
BACILLI MESOFILI	ASSENTI
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	< 10 UFC/g
BACILLUS SSP	< 100 UFC/g
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE

OGM

Ultimo aggiornamento: 28.10.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: B09



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4191

Rev 01 del
03/07

CREMA DI SCAMORZA AFFUMICATA 1/2

Pagina 2 di
4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante Ravadese, 58 Parma (Italia).

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1/2 kg
Peso netto: 0,400 kg
Capacità: 425 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 6: Si
Peso lordo confezione: 0,467 kg
Peso lordo collo: 2,894 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani easy open
Altezza: 109,0 mm
Diametro: 73,0 mm
Peso imballo: 67,35 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm
Larghezza imballo secondario: 158,0 mm
Altezza imballo secondario: 124,0 mm
Dimensione colli in mm: 235*158*124
Peso imballo secondario: 90,00 g

Ultimo aggiornamento: 28.10.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: B09

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4191

Rev 01 del
03/07

CREMA DI SCAMORZA AFFUMICATA 1/2

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 25
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 300

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30
Strati per pallet: 11
Colli per pallet: 330

Container pallet 112X112

Colli per strato: 32
Strati per pallet: 16
Colli per pallet: 512

CODICI EAN

EAN13: 8004980041918
ITF14: 08004980141915

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1170 kJ
Energia: 283 kcal
Grassi: 26,6 g
di cui: acidi grassi saturi: 18,3 g
Carboidrati: 0,5 g
di cui zuccheri: 0,5 g
Proteine: 10,6 g
Sale: 1,20 g
Grassi insaturi: 6,5 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Latte e derivati: Presente



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4191

Rev 01 del
03/07

CREMA DI SCAMORZA AFFUMICATA 1/2

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 4,9 - 5,4

NaCl: 1,2 - 1,4

Residuo secco: 42

Umidità: 58

Residuo secco: 42

Umidità: 58

Ultimo aggiornamento: 28.10.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: B09