



Il vero formaggio Scoparolo®
Il formaggio Scoperino®





Scheda tecnica: Il formaggio Scoperino/Scoparolo

Marchio: L' Antica Cascina s.r.l.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale.

Trattato in superficie con olio di lino. Farina di riso sulla crosta.

Caratteristiche: formaggio di pecora stagionato, crosta matura color ocra, pasta gessata e bianchissima, profumo intenso, sapore deciso.

Presentazione: ad ogni forma è allegata una elegante etichetta pieghevole e numerata.

Stagionatura: minimo 3 mesi.

Shel Life del prodotto: 130 giorni.

Shelf Life del prodotto sezionato: 30 gg a queste condizioni: 75% umidità, temperatura massima 4°C

Giorni di vita del prodotto dalla data di produzione: 300 giorni

Pezzatura: 2,7 Kg circa cadauno.

Unità di vendita: 2 / 4 pz per cartone

Imballo: cartone.

Conservazione: frigorifero.

Modalità consumo: a temperatura ambiente. Crosta non edibile.

Disponibilità: tutto l'anno.

Codice interno:299

Codice EAN: 2 216379

Cod. IVA: 4%

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto:

DETERMINAZIONE	ESITO s.t.q.	u.m.
Sostanza Secca	68,83	%p/p
Umidità e sostanze volatili a 103°C	31,17	%p/p
Protidi Grezzi (Nx6.38)	25,26	%p/p
Lipidi Grezzi (dopo idrolisi acida)	36,86	%p/p
Ceneri a 550°C	3,94	%p/p
Carboidrati Totali (per differenza)	2,77	%p/p
Valore Energetico (per calcolo)	458	Kcal
	1.917	Kj

Esami Chimici:

DESCRIZIONE	RISULTATO	U.M.	RIL.METODO
COLIFORMI TOTALI	N.R.	UFC/gr	10 PAM05
ESCHERICHIA COLI	N.R.	UFC/gr	10 PAM06
LISTERIA MONOCYTOGENES (25g)	ASSENZA	pres-ass	1 PAM02
SALMONELLA (25G)	ASSENZA	pres-ass	1 PAM 01
STAFILOCOCCO AUREO	N.R.	UFC/gr	100 PAM 09
AFLATOSSINE M1	N.R.		

Pallettizzazione:

PEZZI PER CT	CT PER STRATO	N. STRATI	CT PER PALLET	Dim. CT mm	PESO GR
2	7	6	42	L 421 x P 213 x A 111	320
4	7	5	35	L 432 x P 218 x A 198	460