

# PERLAS DE SCAMORZA CONGELADAS

## Descripción

La scamorza es un queso de pasta hilada elaborado con leche de vaca, congelado recién hecho. Producto fresco certificado BRC y IFS o ISO 9001 – 14001.

## Shelf life

12 meses de la fecha de producción

## Lote de producción

Fecha de caducidad

## Ingredientes

Leche entera de vaca pasteurizada, cuajo, sal

## Contiene

Leche; lactosa

## Recomendaciones

Para un mejor sabor, antes de servir poner el entero paquete intacto en agua caliente (40° C) durante aproximadamente diez minutos. El producto está sujeto a pérdida de peso natural.

## Instrucciones

Conservar el producto congelado sellado a -18°C y consumir dentro de la fecha de caducidad. Descongelar el producto sellado en el frigorífico a +4°C para aproximadamente 12 horas y conservar a +4°C. Una vez descongelado, consumir en 5 días de la fecha de descongelamiento del producto en el paquete sellado. No volver a congelar. Una vez abierto el envase, consumir en 24 horas.

## Características organolépticas

**Color** blanco porcelana  
**Olor** típico  
**Sabor** rico y cremoso, típico de la leche fresca



## DATOS DE NUTRICION

Valores medios por 100g

|                       |          |           |
|-----------------------|----------|-----------|
| Calorías              | Kcal 266 | Kj 1108   |
| Proteínas             | 23g      | 46% GDA*  |
| Calcio                | 512mg    | 51% GDA*  |
| Carbohidratos totales | 1g       | 0.4% GDA* |
| Azúcares              | 1g       | 1.1% GDA* |
| Grasa total           | 25g      | 36% GDA*  |
| Fosforo               | 299mg    | 43% GDA*  |

\*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías

| PARAMETROS QUIMICOS      | U.M | VALORES |
|--------------------------|-----|---------|
| p.H.                     | %   | 5.65    |
| Humedad                  | %   | 44      |
| Materia seca             | %   | 55.62   |
| Grasa sobre materia seca | %   | 49.90   |

| PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS | U.M.     | VALORES MEDIOS | VALORES MAX* |
|----------------------------|----------|----------------|--------------|
| Coliformes totales         | Ufc/gr   | <100           | 1000         |
| Escherichia Coli           | Ufc/gr   | <10            | 100          |
| Estafilococo Aureus        | Ufc/gr   | <10            | 100          |
| Salmonela SPP              | Ufc/25gr | 0              | 0            |
| Listeria                   | Ufc/25gr | 0              | 0            |
| Monocytogenes              | Ufc/25gr | 0              | 0            |
| Brucella                   | Ufc/25gr | 0              | 0            |

\*Reg. CE 2073/2005



Para obtener la ficha técnica desde nuestro sitio web, escanee el código QR

## Perlas de Scamorza Blanca 200g (25g x 8) Thermosealed Pack *sin liquido preservante*

Primary Packaging

Secondary Packaging



En envase termosellado

Tamaños disponibles:  
200g (25g x8)

Cod. SPI 200 BI



| Cod.     | Freezing Method | Shelf Life (months) | Piece Pack | Net Kg x Pack | Gross Kg x Pack | Packaging (cm)       | Packs x Layer | Layers | Total Packs | Net. Kg Pallet | Gro Kg Pallet | Size Pallet (cm) |
|----------|-----------------|---------------------|------------|---------------|-----------------|----------------------|---------------|--------|-------------|----------------|---------------|------------------|
| SPI200BI | IQF             | 12                  | 10         | 2             | 2.2             | Polystyrene 39x27x17 | 9             | 10     | 90          | 180            | 213           | 80x120x185       |