

SCAMORZA AHUMADA CONGELADA

Descripción

La scamorza ahumada es un queso de pasta hilada elaborado con leche de vaca, ahumado con humos provenientes de virutas de madera de haya no tratada químicamente. Producto fresco certificado BRC y IFS o ISO 9001 – 14001. Congelado recién hecho.

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



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 12-24 horas. Conservar a +4°C durante máximo cinco días de la fecha de descongelamiento del producto. Una vez abierto el envase, consumir en 24 horas. *No volver a congelar.*

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.

Características organolépticas

Color: ambar
Textura: fibrosa
Sabor: rico y ahumado

DATOS DE NUTRICION

Valores medios por 100g

Calorías	Kcal 266	Kj 1108
	% GDA*	
Proteínas	23g	46%
Calcio	512mg	51%
Carbohidratos totales	1g	0,4%
Azúcares	1g	
Grasa total	25g	36%
Fosforo	299mg	43%

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

PARAMETROS QUIMICOS

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

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

*Reg. CE 2073/2005



Escanee el código QR para descargar la ficha técnica desde nuestra página web

SCAMORZA AHUMADA CONGELADA

Scamorza Ahumada en Envase termosellado *sin liquido preservante*



En envase termosellado

Tamaños disponibles:

200g

250g

Primary Packaging



Secondary Packaging



Size	Product Code	Freezing Method	Shelf Life (months)	Pieces per Pack	Pack Net Weight (kg)	Pack Gross Weight (kg)	Packaging (cm)	Packs per Layer	Layers	Total Packs	Pallet Net Weight (kg)	Pallet Gross Weight (kg)	Pallet Size (cm)
200g	M110001	BQF	12	10	2	2,3	Polystyrene 39x27x17	9	10	90	180	222	80x120x185
250g	M110002	BQF	12	10	2,5	2,8	Polystyrene 39x27x17	9	10	90	225	267	80x120x185