



**CASEIFICIO ANDRIESE BONTÀ GENUINA S.r.l.**  
**Via Andria 131 – S.S. 170**  
**76121 Barletta (BT)**  
**IT 16 53 UE**

Ed.: 06 Rev. 03 del 01/11/2025

### **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>SCAMORZA BIANCA (Maialini)</b> (300g circa) <b>Formaggio a pasta filata</b>
INGREDIENTI	<b>LATTE pastorizzato</b> , sale, caglio correttore di acidità: acido citrico Origine del latte: Italia
LIMITAZIONI DI UTILIZZO	Contiene allergeni (Latte e Lattosio). Non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Formaggio dal colore bianco candido se fresco, tendente al giallo paglierino, più o meno intenso a seconda del grado di asciugatura Consistenza: compatta, omogenea e più o meno intensamente aggregata in base al tempo di asciugatura e dalla caratteristica forma a maialino
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO (valori medi per 100g)	Kcal 225 – KJoule 937 - Grassi 15.8g (di cui acidi grassi saturi 11.2g) - Carboidrati 0.9g (di cui zuccheri 0.9g) - Proteine 19.8g – Sale 0.92g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.
CARATTERISTICHE CHIMICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 915/2023 e successive modifiche
SHELF LIFE	20 gg
USO PREVISTO	vendita alla grande distribuzione e GDO
MODALITA' CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura di max + 4 °C

	Grammatura	Pezzi per collo	Colli per strato	Strati per pallet	Colli per pallet
Da vendersi a peso	300g circa	*P 6 pz	12	10	120
		*M 12pz	9	8	72

Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti come previsto dalle normative vigenti sui MOCA – (Reg. Ce 1935/2004 – Reg.UE10/2011)

\*P=polistirolo piccolo mm 340x150x104; \*M= polistirolo medio mm 346x234x150; \*G=polistirolo grande mm 550x380x160

BIC=polistirolo bicomparto 240x295x95