



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Scamorza affumicata 5x980gr		Revisión: 30/07/2020
		Fecha: 20/03/2019
Dirección de producción	Hauptstraße 38 - 83527 Haag i. OB - Alemania	Sello de salubridad
Ingredientes:	Leche de vaca (UE), sal (EU), cultivos específicos (EU), cuajo (EU), ahumado con madera de haya natural (EU)	Código Spiga: JAG562
Descripción producto:	Queso escaldado madurado y ahumado	Proveedor: 00054

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	U.M	Valor	U.M	Valor
E.coli	Ufc/g	<10	Levaduras	Ufc/g
Bacterias coliformes	Ufc/g	<5x10	Listeria	25g
Moho	Ufc/g	<10	Salmonella	25g
Staphylococcus	0.01g	<100		

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Valor	Método
Materia seca	55-58%	VDLUF C 35.3
Contenido de grasa	25,5-28%	VDLUF C 15.3.8
Grasa en extracto seco	45-49,5%	
Humedad	57-61%	
Sal	1,5-2%	VDLUF C 10.6.3
pH	5,2-5,4	VDLUF C 8.2

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia exterior: Superficie marrón claro
Apariencia interior: Pasta homogénea, posiblemente con algunos agujeros pequeños
Consistencia: Suave, elástica
Olor: Ahumado, puro
Sabor: Ahumado, puro

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100gr

Valor calórico	kJ	1401
	kcal	335
Proteínas	g	24
Grasas	g	26,5
de las cuales saturadas	g	17,6
Carbohidratos	g	0,7
de los cuales azúcares	g	0,7
Sal	g	1,8

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

DATOS EN EL PRODUCTO



