

SCHEMA TECNICA

SCAMORZA

TIPOLOGIA CASEARIA - Formaggio fresco a pasta filata semisoffice che si scioglie al calore con il tipico effetto "filante". Il nome deriva probabilmente dal termine dialettale scamozza (letteralmente, capo mozzo), evidente riferimento alla sua forma che ricorda, appunto, quella di un formaggio decapitato. In tavola è generalmente servito ai ferri, spesso abbinato al prosciutto o ai funghi. Suggerito dai dietologi per il suo relativamente scarso tenore di grasso, è entrato prepotentemente nella dieta degli italiani, che lo consumano come sostituto della carne.

CONFEZIONE - Gli ovuli, di circa 200 g cadauno, sono legati a coppia con nastro satinato e confezionati sottovuoto in buste trasparenti contenenti n. 2 coppie e successivamente in cartone da n. 9 confezioni del peso di circa 800 g.

CONSERVAZIONE - In frigorifero a +4°C. Maturazione rapida: passite per 1-2 giorni a 85% U.R. prima della vendita. Durante il tempo di distribuzione frazionata che comporti, ai fini della consegna agli esercizi di vendita, numerose operazioni di apertura delle porte degli automezzi isotermici, è tollerato un valore max di temperatura di +14°C. Per la buona conservazione del prodotto è obbligatorio non interrompere la catena del freddo.

ETICHETTATURA - Bollo CE 12/044 IT. Stampa indelebile di lotto e data di scadenza. Shelf-life: 60 giorni dalla data di confezionamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - Aspetto esterno: a forma di fiaschetto, con una lieve strozzatura nella parte superiore che dà luogo ad una protuberanza denominata testa; crosta liscia e sottile. Aspetto interno: la pasta bianca, elastica, compatta e priva di occhiature è molto più morbida di quella del Caciocavallo ma senza raggiungere la tenerezza della Mozzarella. Colore: giallo paglierino tenue. Odore: fragranza delicata e gradevole di latte. Sapore: di latticino fresco, dolce o leggermente sapido. Consistenza: morbida e burrosa. La scamorza nella sua variante affumicata, può essere prodotta come "Ciambella".

PROPRIETÀ CHIMICO-MICROBIOLOGICHE - pH 5,4; Umidità 57%; Sostanza secca 43%; Grasso s.s. 45%. HACCP; Rintracciabilità.

INGREDIENTI - Latte vaccino fresco intero pastorizzato (fosfatasi alcalina negativa, lattoperossidasi positiva); caglio liquido di vitello No OGM (organismi geneticamente modificati); sale marino alimentare; correttore di acidità (pH): acido citrico E330; condensato liquido naturale di fumo di faggio europeo vergine (nella tipologia affumicata). Assenza di conservanti. Senza glutine. Allergeni: sono presenti naturalmente il latte e il lattosio.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (dati riferiti a 100 g di prodotto):

Energia: 1115 kJ/268 kcal - Grassi 19,5 g di cui Acidi grassi saturi 11,0 g - Carboidrati 1,5 g di cui Zuccheri 0,6 g - Proteine 21 g - Sale 0,3 g - Calcio 622 mg - Fosforo 350 mg - Zinco 2,60 mg - Selenio 16,8 mcg - Ceneri 4 g - Vit. A 315 mcg - Vit. B2 0,27 mg - Vit. B12 0,815 mcg.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Etichettatura (D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322 - D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 109 - L. 19 febbraio 1992 n. 142 - D.Lgs. 23 giugno 2003 n. 181)

Igiene e salubrità dell'alimento (D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 - Dir. 92/46 CEE - D.Lgs. 3 marzo 1993 n. 123 - D.M. 16 dicembre 1993 - D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54 - CAC/RCP 1-1969 Rev. 4-2003 - Reg. CE n. 852/2004 - Reg. CE n. 853/2004 - Reg. CE n. 854/2004 - Reg. CE n. 882/2004 - Reg. CE n. 2073/2005 - Reg. CE n. 1441/2007 - Reg. CE n. 1020/2008)

Ingredienti (D.M. 27 febbraio 1996 n. 209 - Reg. CE n. 258/1997 - D.M. 10 marzo 2000 n. 183 - Dir. CE n. 89/2003 - Reg. CE n. 365/2010)

Materiali di confezionamento (D.M. 21 marzo 1973 n. 34 - D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 - L. 18 maggio 1985 n. 321 - D.L. 11 novembre 1986 n. 98 - C.M. 10 novembre 2003 n. 168 - Reg. CE n. 1935/2004)

Rintracciabilità (UNI 10939/2001 - UNI 11020/2002 - Reg. CE n. 178/2002 - C.M. Sanità 2004 n. 112 - RE UE n. 931/2011)

Trasporto di alimenti lattiero-caseari (L. 30 aprile 1962 n. 283 - D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 - D.M. 1 aprile 1988 n. 178).

Data ultima revisione: 10 giugno 2013

Il Responsabile SGQ / HACCP

Dott. Marco Caperna