



TECHNICAL DATA SHEET
SCHEMA TECNICA

Cod. MOD0709
Rev 01

Producer Name / Nome Produttore:	GAMBINO INDUSTRIE ALIMENTARI S.p.A.
Producer data / Dati produttore:	Via Don Luigi Sturzo, Z.I. - c.a.p. 90044 Carini (PA) tel. 0039 091 8814001 - fax 0039 091 8814033 e-mail: direction@gambino-spa.com web site: https://gambino-spa.it/ IT 19 55 CE
Country / Paese	Italy

1. PRODUCT DEFINITION / DEFINIZIONE del PRODOTTO :

Product name / Denominazione:	Scamorza bianca 250 g da latte vaccino e bufalino
Trademark / Marchio:	Gambino
Product description / Descrizione prodotto:	Formaggio semiduro a pasta filata/ pasta filata semi-hard cheese
Product packaging type / Tipo di confezione:	Thermosealed plastic film/film plastico termosigillato: PA/LDPE + PET/PP
Product origin / Origine: Mungitura: Paesi UE; Trasformazione: Italia	Paese di mungitura: Paesi UE - Paese di trasformazione: Italia
List of Ingredients / Lista degli ingredienti:	Cow's MILK curd (MILK, salt, rennet), Buffalo's MILK curd 47 % (Buffalo MILK, rennet, culture), salt - cagliata di LATTE vaccino (LATTE, sale, caglio), cagliata di LATTE di bufala 47 % (LATTE di bufala, caglio, fermenti lattici), sale alimentare

2. ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS / CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :

Aspect - Color / Aspetto - Colore:	Asymmetrical bispheroidal shape - pale yellow / bisferoide asimmetrico - giallo pallido
Odour / Odore:	Typical, lactic/ tipico, lattico
Texture / Pasta:	Semi-hard / semidura
Flavour / Sapore:	Soft / delicata

3. NUTRITIONAL VALUES for 100 g / VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di PRODOTTO :

Energy Valore energetico	Proteins Proteine (g)	Total fat Lipides (g)	Saturated fat / Ac. grassi saturi (g)	Carbohydrates Carboidrati (g)	Sugar Zuccheri (g)	Fibers Fibre (g)	Salt Sale (g)	Other Altro (g)	Other Altro (g)	Other Altro (g)
Kcal: 1,128 kJ: 271	24	19	12,4	1	0	0	2,1			

pH :	6,10	(5,80 - 6,30)
Fat on total weight / Grassi su peso totale (%):	19,0	(16,0 - 21,0)
Fat on dry matter / Grassi sul secco (%):	39,1	(35,0 - 45,0)
Humidity / Umidità (%):	51,4	(50,5 - 54,0)

4. LOGISTICS / LOGISTICA :

Shelf life :	60 days
HACCP code / Classe e sottoclasse HACCP:	SDU / SDU-BAP (81)
Net weight / peso netto:	250 g / 250 g
Storage temperature / Temperatura di conservazione (°C):	0 - 4°C

7. SANITARY INFORMATION / INFORMAZIONI SANITARIE:

a) MICROBIOLOGICAL TESTS / TEST MICROBIOLOGICI:

TARGETS and STANDARDS FOR / VALORI OBIETTIVO E MASSIMALI PER:

	TARGETS
Listeria Monocytogenes / 25 g :	absent in 25 g
Salmonella / 25 g :	absent in 25 g
Staphylococcus coagulase + : (cfu/g)	10
Escherichia Coli / g : (cfu/g)	10
Coliforms / Coliformi : (cfu/g)	100
Yeast / Lieviti: (cfu/g)	100
Mould / Muffe: (cfu/g)	100

c) ALLERGENS / ALLERGENI :

milk and milk products, including lactose

d) CONFIRMATION / DICHIARAZIONE:

We hereby certify that the product defined in this document is: / Certifichiamo con la presente che il prodotto descritto in questa scheda:
Free from Genetically Modified Organisms / Non contiene OGM

ISSUED BY / COMPLETATO DA:

DATE / DATA:

first issue/ prima redazione

Gambino Antonino (DIR)

26/01/2018

02/05/2007