



Produktdatablad  
**Mozzarella Gourmet i limpform**



Revisionsnummer n. 1 av 13/12/2019



**BESKRIVNING:** Handgjord fiordilatte med låg salthalt, vakuumpförpackad utan vatten (vassel)

**INGREDIENSER:** Pastöriserad **komjolk**, salt, löpe, mjölksyrakultur. Fri från konserveringsmedel.

**ALLERGENER:** Mjolk och produkter därav (inklusive laktos och komjölksprotein).

**OMG:** Produkten innehåller ingen OMG (EU bestämmelse UE 1829/2003 och UE1830/2003)

| Genomsnittliga Kemiska/Fysiska Egenskaper |           |
|---|-----------|
| pH  | 5,7 ± 0,2 |
| Fukthalt                                  | 57% ± 2   |
| Min. fett/torrvara                        | 44%       |

| Mikrobiologiska Egenskaperna |             |
|------------------------------|-------------|
| Koliforma bakterier          | <100 ufc/g  |
| Escherichia coli             | <100 ufc/g  |
| Stafylokocker coagula +      | <100 ufc/g  |
| Salmonella Spp               | Frånvarande |
| Listeria Spp                 | Frånvarande |

| Näringsvärde för 100 g  |                    |
|-------------------------|--------------------|
| Energivärde             | Kcal 277 - Kj 1150 |
| Fett                    | g 23               |
| Varav mättade fettsyror | g 17               |
| Kolhydrat               | g 0,0              |
| Varav sockerarter       | g 0,0              |
| Protein                 | g 18               |
| Salt                    | g 0,4              |

**Abbasiano Giuseppe & C. snc - Caseificio Abbasiano dal 1957 il buon gusto in tavola**

Via Alto Adige 40 - 38121 Trento - Tel. +39 0461 990183 - Fax +39 0461 990696

Web [www.abbasciano.it](http://www.abbasciano.it) - Email: [info@abbasciano.it](mailto:info@abbasciano.it)



Produktdatablad  
Mozzarella Gourmet i limpform



Revisionsnummer n. 1 av 13/12/2019

**FÖRVARING:** Kylvara. Förvaras vid högst +1/+4 °C

**SHELF LIFE (MINIMUM FRÅN PRODUKTIONSdatum):** 16 dagar.

**URSPRUNGSSPÅRNING:** Varje produkt är försedd med en etikett med batch-nummer och bäst-före-datum.

Batch-nummer och bäst-före-datum finns även på följesedeln. Spårningen av en batch ger omedelbar information om hur stor mängd som tillverkats resp. sålts av de berörda produkterna samt om vilka som har tagit emot dessa produkter.

Spårningssystemet omfattar även tillverkningsätt, råmaterial och emballage.

#### Logistiska karaktärsdrag (primär förpackning)

|                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| Vikt                          | 1 Kg                              |
| Förpackningens mått L x B x H | 300 mm x 90 mm x 70 mm            |
| Primär förpackning            | termoformad vakuumpförpackad påse |
| Artikelnummer                 |                                   |
| EAN-KOD 13                    |                                   |
| EAN-KOD 14                    |                                   |

#### Logistisk karaktärsdrag (sekundär förpackning)

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Förpackningens sammansättning | 5 bitar   |
| Lådans mått                   | 350mmx265mm x h85mm   |
| Europall                      | EPAL 800 mm x 1200 mm   |
| Sammansättning på pall        | 9 kartonger x lager x 10 lager                                      |
| Transportvis                  | bil utrustad med kylaggregat. Transport temperatur mellan +1 och +4 |

VETERINÄR SOM ÄR ANSVARIG FÖR KONTROLL: AZIENDA per i SERVIZI SANITARI del TRENINO U.O N.2 TRENTO

**Abbasiano Giuseppe & C. snc - Caseificio Abbasiano dal 1957 il buon gusto in tavola**

Via Alto Adige 40 - 38121 Trento - Tel. +39 0461 990183 - Fax +39 0461 990696

Web [www.abbasciano.it](http://www.abbasciano.it) - Email: [info@abbasciano.it](mailto:info@abbasciano.it)