



aus der alten apulischen Tradition

## Fiordilatte



Revisione n. 2 - 02/12/2011

**BESCHREIBUNG:** Besonders weicher Mozzarella in Verarbeitungsflüssigkeit

**ZUTATEN:** pasteurisierte Vollmilch, Milchsäurebakterien, Salz, Lab. Er enthält keine Konservierungsstoffe.

**NÄHRWERTE** (Durchschnittswerte für 100 g): Energiewert Kcal 234 / Kj 972; Kohlenhydrate 0,4 g; Proteine 17,6 g; Fett 18 g; Salz 0,25g

**CHEMISCH-PHYSISCHE DURCHSCHNITTSEIGENSCHAFTEN:** Feuchtigkeit 60 %, Mindestfett i.T. 44 %

**PACKUNGSFORMEN:** 2 Tüten zu 6 Stücke mit festem Gewicht von 200 g

**VERPACKUNG:** Pappschachtel mm 350 x 265 x 85 h

**PRODUKTCODE:** 1941

**CODE EAN 13:** 8 000308000087

**MINDESTENS HALTBAR:** 8 Tage. Innerhalb von 2 Tagen ab dem Öffnen der Verpackung verzehren.

**ART DER AUFBEWAHRUNG:** im Kühlschrank bei +1/+4 °C.

**PALLET EPAL:** mm 800 x 1200 x h 140

**ZUSAMMENSETZUNG PALETTEN:** 9 Schachteln pro Ebene x 10 Ebenen (Gesamthöhe mm 1000).

### *Rückverfolgbarkeit:*

*Unter Befolgung der diesbezüglichen Normen wurde ein System für die Rückverfolgbarkeit in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt des Trentino eingerichtet: Tierarztbetriebseinheit, Via Lavisotto 125, Trient. Jedes Produkt gibt auf dem Etikett eine Losnummer und das Mindesthaltbarkeitsdatum wieder.*

*Los und Mindesthaltbarkeitsdatum werden auch auf dem Transportdokument wiederholt. Die Untersuchung eines Loses liefert sofortige Informationen über die produzierten und verkauften Mengen der betreffenden Artikel und der Kunden, die die Empfänger dieser Produkte waren. Natürlich knüpft das gesamte System an die Produktionsmodalitäten an und geht bis auf die Rohstoffe und Verpackungen zurück.*

Caseificio Abbasciano Giuseppe & C. s.n.c.  
Seit 1957 der gute Geschmack bei Tisch!

*Via Alto Adige, 40 - 38100 Trient ? Mwst.-Nr. und Steuernr. 00224590224*

Tel. +39 0461 990183

-

Fax +39 0461 990696

Webseite [www.abbasciano.it](http://www.abbasciano.it)  
E-Mail: [info@abbasciano.it](mailto:info@abbasciano.it)