



aus der alten apulischen Tradition

Mozzarella di bufala campana



Revisione 2 - 02/12/2011

PRODUKTIONSGBIET: EBOLI / SALERNO

HERSTELLER: CASEIFICIO GALDI Srl

ZUTATEN: pasteurisierte Büffelkuhvollmilch, Molke, Salz, Lab.

NÄHRWERTE: Durchschnittswerte für 100 g: Energiewert: kj 1168 / kcal 274; Proteine: g 17,2; Kohlenhydrate: g 0,6; Fett: g 23; Salz g 3

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

MINDESTVERKAUFSDATUM: 20 Tage von Herstellung. Innerhalb von 2 Tagen ab dem Öffnen der Verpackung verzehren.

PACKUNGSFORMEN:

Cod. 463: Tüte mit Verarbeitungsflüssigkeit von 200 g -

Cod. 935: Tüte mit Verarbeitungsflüssigkeit von 250 g (auch von 125 g).

VERPACKUNG:

Cod. 463: Polystyrolschachtel (mm 380 x 270 x 120 h) mit 10 Stücken -

Cod. 935: Polystyrolschachtel (mm 380 x 270 x 120 h) mit 8 Stücken.

CODE EAN: 8 009 327 002 003 / 8 009 327 002 218

PALLET EPAL: mm 800 x 1200 x h 140

ZUSAMMENSETZUNG PALETTEN: 9 Schachteln pro Ebene x 11 Ebenen (Gesamthöhe mm 1500).

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

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
E-Mail: info@abbasciano.it