



aus der alten apulischen Tradition

Ricottina im Körbchen



Revisione 2 - 12/12/2011

BESCHREIBUNG: Traditioneller, heimischer Ricotta im Produktionsgefäß. Leergewicht g 10.

ZUTATEN: Pasteurisierte Molke und Milch, Salz, Säureregulator: Zitronensäure E 330. Er enthält keine Konservierungsstoffe.

CHEMISCH-PHYSISCHE DURCHSCHNITTSEIGENSCHAFTEN: Feuchtigkeit 75 % , Mindestfett i.T. 20%.

PACKUNGSFORMEN: 6 Stücke von ca. 300 Gramm in thermogeschweißte Schüssel mm 320 x 260 x h 90.

VERPACKUNG: Pappschachtel mm 260 x 340 x h 120

PRODUKTCODE: 1966

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 1350)

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.

Tel. +39 0461 990183

-

Fax +39 0461 990696

Webseite www.abbasciano.it
E-Mail: info@abbasciano.it