



aus der alten apulischen Tradition

Mozzarella für Pizza



Revisione 2 - 02/12/2011

BESCHREIBUNG: Vakuumverpackter Mozzarella für Gastronomiegebrauch.

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

NÄHRWERTE (Durchschnittswerte für 100 g): Energiewert Kcal 314 / Kj 1307; Kohlenhydrate 2,02 g; Proteine 23,43 g; Fett 23,62 g; Salz 0,21 g

CHEMISCH-PHYSISCHE DURCHSCHNITTSEIGENSCHAFTEN: Feuchtigkeit 52% , Mindestfett i.T. 44%

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN: Coliforme < 100 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylokokken Koagulase + < 100 ufc/g; Salmonella spp abwesend; Listeria spp abwesend.

PACKUNGSFORMEN: 10 Stücke von 1,5 Kg vakuumverpackt.

VERPACKUNG: Pappschachtel mm 280 x 390 x 160 h

PRODUKTCODE: 34

CODE EAN 13: 2 59720

MINDESTENS HALTBAR: 25 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 150

ZUSAMMENSETZUNG PALETTEN: 8 Schachteln pro Ebene x 6 Ebenen (Gesamthöhe mm 1150).

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

E-Mail: info@abbasciano.it