



aus der alten apulischen Tradition

Mozzarella nach apulischer Art



Revisione n. 2 - 02/12/2011

BESCHREIBUNG: Traditionell verarbeiteter apulischer Mozzarella in Tüte. In Schutzatmosphäre.

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 0,25 g

CHEMISCH-PHYSISCHE DURCHSCHNITTSEIGENSCHAFTEN: Feuchtigkeit 58 % , Mindestfett 44 % / F.i.T.

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

PACKUNGSFORMEN: Beutel mit festem Gewicht von 290 g

VERPACKUNG: 12 Stücke in Pappschachtel mm 260 x 340 x 120 h

PRODUKTCODE: 18

CODE EAN 13: 8 000308000018

MINDESTENS HALTBAR: 13 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: 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.

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