



dall'Antica Tradizione Pugliese

Trecciona dorata



Revisione n° 01 05/10/2010

DESCRIZIONE: Tipico formaggio a pasta filata lavorata a mano.

INGREDIENTI: Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio. Senza conservanti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore bianco-paglierino, gusto dolce e burroso, consistenza sostenuta, elastica.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE: pH $5,20 \pm 0,2$, umidità $48\% \pm 2$, grasso min. / s.s. 44%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: Coliformi < 100 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi + < 100 ufc/g; Salmonella Spp assente; Listeria spp assente.

TRASPORTO: Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a 4° C.

CONFEZIONI: 4 pezzi pre-pesati da 2.8 Kg circa cadauno in confezione sottovuoto.

IMBALLAGGIO: Vassoio cartone rigido 590 x 395 x 115 h

CODICE PRODOTTO: 356

CODICE EAN 13: 25 9719

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 30 giorni. Consumare entro 3 giorni dall'apertura della confezione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: In frigorifero a +1/+4°C

Rintracciabilità:

In ottemperanza alle norme relative è stato istituito un sistema per la rintracciabilità con la collaborazione dell'Azienda per i servizi Sanitari del Trentino: Nucleo Operativo Veterinario, Via Lavisotto 125 Trento.

Ogni prodotto riporta in etichetta un numero di lotto e la data di scadenza. Lotto e data di scadenza sono ripetuti anche sul Documento di trasporto. La ricerca di un lotto fornisce informazioni immediate sulle quantità prodotte e vendute degli articoli interessati e dei Clienti destinatari degli stessi prodotti. Ovviamente tutto il sistema si aggancia alle modalità di produzione fino a risalire alle materie prime ed agli imballaggi.

Caseificio Abbasciano - dal 1957 il buon gusto a tavola

via Alto Adige 40 - 38121 Trento - P.I. e C.F. 00224590224

Tel. +39 0461 990183 - Fax +39 0461 990696 Web www.abbasciano.it - Email info@abbasciano.it