



*dall'Antica Tradizione Pugliese*

## Scamorza alla pugliese



Revisione 02 -18/11/2011

**DESCRIZIONE:** Formaggio stagionato a pasta filata dalla caratteristica forma a pera. In confezione sotto vuoto.

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

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g:** Valore energetico: 331 Kcal / 1375 KJ; Proteine 23,5 g; Carboidrati 0,77 g; Grassi 25 g di cui 17 saturi; Sale 0,5 g

**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:** 12 pezzi da:

- 400 g ca cad. = scamorze grandi
- 300 g ca cad. = scamorze piccole

**IMBALLAGGIO:** Scatola cartone mm 350 x 260 x 80 h

**CODICE PRODOTTO:** 273

**CODICE EAN 13:** 22 08667 (in alternativa codice cliente)

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:** 40 giorni. Consumare entro 3 giorni dall'apertura.

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

**PALLET EPAL:** mm 800 x 1200 x 150 h

**COMPOSIZIONE PALLET:** 9 scatole per piano x 10 piani (altezza complessiva 1000 mm).

## *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](http://www.abbasciano.it) - Email [info@abbasciano.it](mailto:info@abbasciano.it)*