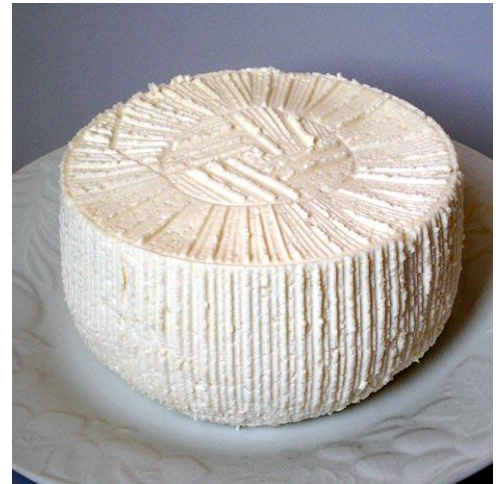




dall'Antica Tradizione Pugliese

Ricotta nostrana S.V.



Revisione n° 02 21/11/2011

DESCRIZIONE: Ricotta nostrana lavorazione tradizionale in confezione sotto vuoto. Senza conservanti.

INGREDIENTI: Siero e latte pastorizzati, sale, correttore di acidità: acido citrico E 330.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g: Valore energetico: 129 Kcal/536 Kj; Proteine: 11,08 g; Carboidrati: 3,10 g; Grassi: 7,98 g; Sale 0,5 g.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore bianco, gusto dolce di latte, profumo dolce, consistenza morbida, delicata.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE: pH $5,9 \pm 0,4$, Umidità $78\% \pm 5$, grasso min / s.s. 22%

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

CONFEZIONI: 4 pezzi prepesati da 1,250 Kg circa cadauno

IMBALLAGGIO: Scatola cartone mm 260 x 340 x 120 h.

CODICE PRODOTTO: 364

CODICE EAN 13: 25 9727

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 15 giorni. Consumare entro 3 giorni dall'apertura della confezione

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

PALLET EPAL: mm 800 x 1200 x 140 h

COMPOSIZIONE PALLET: 9 scatole per piano x 10 piani (altezza complessiva 1350 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 - Email info@abbasciano.it