



dall'Antica Tradizione Pugliese

Ricotta affumicata grande



Revisione n° 02 21/11/2011

DESCRIZIONE: Ricotta tradizionale affumicata in confezione sottovuoto. Senza conservanti.

INGREDIENTI: Siero, panna e latte pastorizzati, sale. Correttore di acidità: acido citrico E 330. Senza conservanti.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g: Valore energetico: 235 Kcal/978 KJ; Proteine: 14,21 g; Carboidrati: 5,90 g; Grassi: 17,18 g; Sale: 1,3 g.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore esterno giallo-bruno, gusto dolce leggero con retrogusto di fumo, profumo di affumicato, consistenza sostenuta.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE: pH $5,9 \pm 0,4$, Umidità $65\% \pm 5$, grasso min / s.s. $50\% \pm 2\%$.

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

CONFEZIONI: 1 pezzo a peso variabile, prepesato ed etichettato da 1 Kg circa.

IMBALLAGGIO: 4 pezzi in scatola cartone mm 260 x 340 x 120 h

CODICE PRODOTTO: 133

CODICE EAN 13: 25 9713

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 60 giorni - consumare entro 3 giorni dall'apertura della confezione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: In frigorifero +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